**Mini-lingots méditerranéens**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/07/mini-lingots-mediterraneens-p1020477-r-copy.jpg) **Pour 52 minis**

**- 40 g de** [**tomates confites**](https://recettes.de/tomate-confite) **à l'huile bien égouttées**  
**- 30 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **noires dénoyautées**  
**- 80 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 80 g de lait**  
**- 2 œufs**  
**- 30 g d'huile d'olive**  
**- 1 grosse càs de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic) **haché  
- 2 pincées de piment d'Espelette**  
**- 70 g de farine T 55**  
**- 5 g de levure chimique**  
**- 70 g de Maïzena ®**

**Empreintes à mini financiers et à mini barquettes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
*J'ai tout préparé dans le bol du hachoir.*Déposer dans le bol et mixer les tomates, les olives coupées en dés.  
Ajouter la feta et mixer rapidement.  
Ajouter les œufs, le lait, l'huile, le basilic et le piment et mixer.  
Incorporer enfin la farine, la levure et la Maïzena®.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Enfourner pour environ 15 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.