 **Mini savarins à la tomate**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/08/mini-savarins-a-la-tomate-p1020619-r-copy.jpg) **Pour 23 minis**

**- 2 œufs**  
**- 15 g d'huile d'olive**  
**- 10 g de crème liquide**  
**- 25 g de farine**  
**- 5 g de levure chimique**  
**- 50 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate) **maison**  
**- 1 belle branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**-** [**Mayonnaise**](https://recettes.de/mayonnaise) **(1)**  
**- éclats d'olive**

**Empreintes en silicone**  
**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)

Mélanger dans un saladier les œufs, l'huile, la crème, la farine, la levure et le coulis de tomate.  
Ciseler les feuilles de basilic pour en obtenir 2 grosses cuillerées à soupe.  
Les mélanger à la préparation.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser refroidir.  
Vous pouvez à ce stade les congeler (démoulés ou non).  
Pour les servir, j'ai simplement poché une rosace de mayonnaise et décoré d'un éclat d'olive noire.