 **Mini savarins à la tomate**

 **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** 

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.