**Petits fours aux olives**

[Une image contenant Snack, nourriture, produits de boulangerie, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/petits-fours-aux-olives-p1090083.psd-r-copy.jpg) **Pour 72 pièces**

**- 90 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **noires dénoyautées**  
**- 90 g de farine**  
**- 3 œufs**  
**- 50 g de lait**  
**- 80 g d'huile d'olive**  
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes mini dômes**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Rien de compliqué vous allez voir!  
Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot.  
Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.  
Saler légèrement si nécessaire ([](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png) olives et parmesan sont déjà bien salés) et poivrer.  
Répartir la pâte entre les empreintes.  
Enfourner pour 13 minutes en vérifiant que les petits fours soient cuits.  
Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur le plat de service.  
Je les ai fait tiédir avant de les servir mais ils peuvent aussi se déguster à température ambiante.