**Petits fours aux olives**

 **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** 

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 ( 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.