**Cake pops salés pour l'apéritif**

 **Pour une quarantaine de pièces**

**Les cake pops :
- 125 g de farine**
**- 6 g sachet de levure chimique (11 g)**
**- 70 g d'huile d'olive**
**- 90 g de lait**
**- 2 œufs**
**- 50 g de comté râpé**
**- 5 pétales de** [**tomates confites**](https://recettes.de/tomate-confite)
**- 2 càs de persil haché**
**- 1 càs de ciboulette hachée (ou basilic)
- sel & poivre du moulin**

**empreintes à cake pops**

**Préchauffage du four à 160°C** 

Mélanger la farine avec la levure.
Creuser un puits et y verser le lait, l'huile, les œufs, du sel et du poivre.
Bien mélanger.
Ajouter les pétales de tomate coupés en dés, le gruyère, le persil et la ciboulette (ou le basilic).
Bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.
Verser la préparation dans les empreintes.
*Mon moule à pop cake n'est pas grand j'ai rempli des empreintes ½ sphères que j'ai recouvert d'une autre plaque vide*.
Enfourner pour environ 12 minutes.
Démouler et laisser refroidir.

**Le glaçage :
- 1 feuille de gélatine (2 g)**
**- 1 càs de jus de citron
- 100 g de biscuits Tuc ou de cacahuètes
- 100 g de fromage blanc bien égoutté**
**- 1 càs d'huile d'olive**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.
Émietter finement les biscuits.
Je n'avais pas de biscuits, j'ai concassé finement des cacahuètes salées.
Dissoudre la gélatine bien essorée dans le jus de citron chaud.
Mélanger le fromage blanc avec l'huile d'olive et ajouter la gélatine.
Piquer les cake pops sur des bâtonnets.
Juste avant le service les tremper dans le fromage blanc.
Les faire rouler dans les biscuits ou les cacahuètes.
Servir aussitôt.