## Moelleux tomates séchées-cœur coulant mozzarella

#### Ingrédients

* Pour 8 gros moelleux
* 1/2 bouquet de basilic
* 12 pétales de tomates séchées coupés en petits morceaux (utiliser des ciseaux)
* 2 œufs
* 125 g mozzarella (ou mascarpone)
* 20 cL crème liquide allégée
* 150 g farine
* 3 cs parmesan
* 1/2 sachet levure chimique
* 3 cs de l’huile des tomates séchées
* Sel, poivre

#### Préparation

* Préchauffer le four à 200°
* Mélanger la farine, la levure, les tomates, le basilic ciselé, saler et poivrer
* Fouetter à part les œufs avec l’huile et la crème
* Mélanger les deux appareils rapidement, la préparation doit rester grumeleuse
* Répartir la moitié de la pate dans des moules en silicone
* Couper la mozzarella en 8 cubes et les placer dans les moules
* Recouvrir du reste de pate, sans dépasser les 2/3 de la hauteur du moule
* Enfourner pour 25 minutes.