

LA RECETTE ! de Félicité

# MINI MUFFINS COURGETTE CHÈVRE

## INGRÉDIENTS

- Courgette : 1 grande
- Fromage de chèvre : 100 g
- Œuf : 1
- Huile d'olive : 60 ml
- Lait : 80 ml
- Levure chimique : 1 sachet
- Farine : 150 g
- Sel



© Stockphoto



LA RECETTE !

# MINI MUFFINS COURGETTE CHÈVRE

## PRÉPARATION

1. Laver la courgette et la râper sans l'éplucher. Emietter le fromage de chèvre.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Dans un plat, tamiser la farine avec 3 cuillères à café de levure chimique et ½ cuillère à café de sel. Dans un autre plat, battre l'œuf, l'huile et le lait. Ajouter la courgette et le fromage de chèvre.
4. Mélanger les préparations des 2 plats sans trop travailler la pâte.
5. Remplir les moules à mini-muffins avec la pâte. Mettre au four pendant 20 minutes.
6. Une fois refroidis ou tièdes, servir les mini-muffins avec des feuilles de basilic en les disposant dans un petit bol. Ajouter laitue, concombre et tomate.

