



MUFFINS AU CHEVRE ET À LA COURGETTE

INGRÉDIENTS

- 1 courgette
- 100 g de fromage de chèvre
- 150 g de farine
- 3 c-à-c de levure chimique ; 1/2 cuil. à café de sel
- 1 œuf
- 6 cl d'huile d'olive (1/4 tasse)
- 8 cl de lait (1/4 tasse)

TEMPS DE PRÉPARATION : 35MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Râper la courgette sans la peler. Emietter le fromage de chèvre.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, tamiser la farine, la levure et le sel.

Dans un autre récipient, battre l'œuf avec l'huile et le lait. Ajouter la courgette et le fromage de chèvre.

Mélanger les deux préparations sans trop travailler la pâte.

Répartir la préparation dans 6 moules à muffins beurrés ou huilés.

Enfourner environ 25 min. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Laisser les muffins quelques minutes dans leur moule.

Démouler et servir avec des feuilles de salade arrosées d'un filet d'huile d'olive.