

Muffins au chèvre et à la courgette

Recette pour 4 personnes

Description

Muffins salés garnis de fromage de chèvre et de courgettes

Ingrédients

Pour les muffins

- 1 Unité(s) Courgette
- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- 150 Gr Farine
- 15 Ml Poudre à pâte
- 1 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Huile d'olive
- 80 Ml Lait

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Pour les muffins

Taillez la courgette en fine brunoise, émiettez le fromage de chèvre. Dans un bol, mélangez la farine tamisée, la levure et 3 pincées de sel. Dans un autre saladier, battre l'œuf avec l'huile et le lait. Ajoutez le fromage et la courgette. Mélangez les deux préparations sans trop les travailler. Répartir le mélange dans les moules à muffins et cuire 20 minutes en vérifiant la cuisson avec la pointe du couteau, celle-ci doit ressortir sèche. Démoulez quand ils sont tiède.

Bon appétit!