



Plats d'accompagnement

Autre

Muffins aux courgettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes courgettes (râpées)
1 gousse d'ail (écrasée)
100 grammes de parmesan (râpé)
15 grammes de levure en poudre
1 décilitre d'huile d'olive
200 grammes de farine
1 cuillère à café de sel
1 décilitre de crème
36 œufs
poivre

Méthode de préparation

Mélangez les oeufs avec la crème et l'huile d'olive. Incorporez ensuite la farine, la levure chimique et le sel de mer dans la préparation. Poivrez généreusement, puis ajoutez l'ail, les courgettes râpées et le parmesan et remuez le tout.

Recouvrez 12 moules à muffins de papier sulfurisé et versez-y la pâte. Enfournez les muffins à 150°C pendant 35 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

