



Muffins salés aux courgettes et au fromage



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

300 grammes de farine (fermentante)
120 grammes de fromage (râpé)
2 courgettes (râpées, pressées pour en extraire l'humidité)
1 cuillère à soupe de persil plat (ciselé)
sel et poivre
180 ml de lait battu (non sucré)
2 œufs (battus)
60 ml d'huile d'olive
12 moules à muffins (en papier)
1 moule à muffins (en métal pour 12 pièces)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un bol, mélangez la farine fermentante avec le fromage râpé, les courgettes et le persil plat. Salez et poivrez.
- 2.** Dans un autre bol, mélangez le lait battu avec les œufs battus et l'huile.
- 3.** Ajoutez ces ingrédients « humides » aux ingrédients « secs » et remuez brièvement, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- 4.** Disposez les moules à muffins en papier dans le moule en métal. Répartissez-y le mélange.
- 5.** Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 6.** Vérifiez si les muffins sont cuits au moyen d'un bâtonnet à brochette.
- 7.** Laissez refroidir pendant cinq minutes dans le moule métallique, puis placez les muffins sur une grille. Servez chaud ou à température ambiante.