

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par www.cuisine-addict.com



15 min



20 min



6 p.

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

Mini Cakes Courgette & Chèvre

Ingrédients pour 12 pièces :

150 g de farine

1 sachet de levure

3 œufs

80 ml d'huile de colza citronnée + 2 cuillères à soupe

120 ml de lait

100 g de fromage râpé

200 g de courgette

200 g de fromage de chèvre

Herbes fraîches, Sel et poivre



- Préchauffez votre four à 180°C. Lavez la courgette puis râpez-la avec la râpe à gros trous. Mettez la courgette râpée dans une sauteuse avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Réservez.
- Mettez la farine et la levure dans un saladier. Creusez-y un puits et cassez-y les œufs. Battez pour obtenir une pâte homogène puis versez le lait et l'huile tout en battant.
- Ajoutez les herbes, sel et poivre à votre goût et le gruyère râpé. Mélangez bien puis ajoutez les courgettes et le chèvre coupé en dés.
- Versez la préparation dans les moules et enfournez pour 20 minutes.