

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



35 MIN



4 p.



Crémant

Bon appétit !



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

MUFFINS COURGETTE & SCAMORZA

Ingrédients

- 2 petites courgettes
- 150 g de scamorza
- 30 g de noix en petits morceaux
- 300 g de farine
- Une cuillère à café de sel
- 2 œufs
- 200 g de lait
- 50 g d'huile d'olive
- un sachet de levure chimique

- Préchauffez votre four à 180°
- Lavez et râpez les courgettes. Coupez la scamorza en petits morceaux et ajoutez-la aux courgettes, puis ajoutez également les noix.
- Dans un récipient, fouettez les œufs, le lait et l'huile ensemble. Tamisez la farine et la levure et ajoutez au mélange œufs/lait/huile. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez le sel, puis le mélange courgettes/scamorza/pignons. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Si vous n'utilisez pas de caissettes en papier, huilez votre moule à muffins (vous pouvez également ajouter un peu de chapelure au fond pour absorber l'humidité des courgettes)
- Versez la pâte dans les empreintes et enfournez pour 35 à 40 minutes.