

[Imprimer](#)

## Muffins au chèvre et à la courgette



Quantité	<b>6 Personne(s)</b>
Préparation	<b>20 min</b>
Cuisson	<b>25 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingédients

pour Muffins au chèvre et à la courgette

- 1 courgette
- 100 g de chèvre
- 150 g de farine
- 3 cuillères à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 oeuf
- 6 cl d'huile d'olive
- 8 cl de lait

### Préparation

pour Muffins au chèvre et à la courgette

- 1** Lavez la courgette et coupez là en petit morceau. Émiettez le fromage de chèvre.
- 2** Préchauffez le four à 180°C (Th6).
- 3** Dans un saladier, tamisez la farine, la levure et le sel.
- 4** Dans un autre récipient, battez l'oeuf avec l'huile et le lait. Ajoutez la courgette et le chèvre.
- 5** Mélangez les deux préparations sans trop travailler la pâte.
- 6** Répartissez la préparation dans 6 moules à muffins beurrés ou huilés.
- 7** Enfournez environ 25 min. Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- 8** Laissez les muffins quelques minutes dans leur moule.
- 9** Puis démoulez.

### Astuces

pour Muffins au chèvre et à la courgette

Vous pouvez également utiliser des pignons de pin et servir avec une salade.