



MUFFINS

Courgettes, curry et mimolette

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients : pour 12 muffins

- 400g de courgettes (soit 2 courgettes moyennes)
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (6g)
- 1 gros oeuf
- 60ml d'huile d'olive
- 80ml de lait
- 1 c.à café de curry de Madras en poudre
- 100g de mimolette râpée
- 1 échalote
- huile d'olive
- sel, quelques baies de Sichuan concassées.

Matériel : moule à muffins 12 empreintes, râpe, découpe légumes.

PREPARATION

1 – Découper en petits cubes les courgettes et émincer l'échalote.

2 – Dans une poêle, faire chauffer 1 c.à soupe d'huile d'olive. Ajouter le curry de Madras et laisser chauffer l'épice 1 mn. Ajouter alors les courgettes et l'échalote et laisser cuire pendant 15 mn, à feu moyen en mélangeant régulièrement. Saler, poivrer. Mettre en attente.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

3 – Dans une jatte, mélanger la farine, la levure chimique, le sel avec l'oeuf entier, le lait et l'huile. Ajouter ensuite la mimolette râpée puis les courgettes au curry.

4 – Dans les moules à muffins, déposer des caissettes en papier et les remplir de la préparation. Saupoudrer d'un peu de mimolette sur le dessus de chaque muffin.

CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 20 mn.

Dès la sortie du four, déposer quelques baies de Sichuan concassées.