

Moelleux courgettes basilic et coeur fondant au fromage



Recette notée



Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

Ingrédients

- 2 courgettes
- 1 oeuf
- 60 g de farine
- 3 portions de fromage fondu (type kiri / vache qui rit)
- feuille de basilic
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation

Temps Total : 45 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

- 1 Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
- 2 Éplucher les courgettes et les couper en cubes. Plonger les cubes de courgettes dans une casserole d'eau bouillante salée.
- 3 Égoutter les courgettes et les mixer avec les feuilles de basilic. Ajouter l'oeuf et la farine et bien mélanger. Saler et poivrer.
- 4 Dans un bol, mélanger le fromage fondu.
- 5 Verser la préparation aux courgettes dans des moules à muffin. Ajouter 1 cuillère à café de fromage au coeur de chaque muffin.
- 6 Enfourner 15 minutes puis laisser reposer 10 minutes à four éteint.