

Muffins parmesan & courgettes

Les ingrédients :

- 100 g de farine
- 50 g de parmesan
- 1/3 de sachet de levure
- Poivre
- Sel
- 75 ml de lait
- 200 g de courgette
- 1 œuf

Comment faire ?

- Préchauffer le four à 180°C
- Râper la courgette. Saler et poivrer
- Mélanger la farine additionnée de levure, l'œuf, le lait et le parmesan.
- Ajouter la courgette râpée à la pâte
- Répartir dans un moule à muffin
- Faire cuire pendant 25 minutes
- Servir tiède avec une salade