



Cakes salés

Cupcake chèvre courgette



37 min 15 min 22 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

579

CALORIES

Étape 1

Préparation des courgettes grillées

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Laver les courgettes et les débarrasser de leurs extrémités à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Régler une mandoline sur 5 mm et détailler les courgettes en fines tranches dans le sens de la longueur.
- 4 Déposer les lamelles de courgette sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, les badigeonner d'huile d'olive sur leurs deux faces à l'aide d'un pinceau.
- 5 Enfourner pendant 5 minutes, puis retourner les tranches de courgettes à l'aide de deux fourchettes. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- 6 Couper les courgettes grillées en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Baisser la température du four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Préparation de la pâte à muffin

- 1 Râper le fromage de chèvre sec à l'aide d'une râpe.
- 2 Tamiser la farine et la levure dans un saladier à l'aide

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les courgettes grillées

250 g **Courgette**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la pâte à muffins

150 g **Farine**
100 g **Chèvre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à café **Levure
chimique**
2 pincée(s) **Sel**
4 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour le topping

250 g **Chèvre frais**
2 c. à soupe **Crème
allégée**
5 feuille(s) **Menthe fraîche**
2 pincée(s) **Poivre**

d'un chinois.

- 3 Ajouter le sel, le poivre et le fromage de chèvre râpé.
- 4 Incorporer les œufs et l'huile d'olive à l'aide d'une maryse.
- 5 Ajouter enfin les dés de courgette grillée.
- 6 Déposer les caissettes dans les alvéoles d'un moule à muffin, les remplir aux 2/3 à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Enfourner pendant 12 minutes.
- 8 Sortir les muffins du four et les laisser tiédir sur une grille à pâtisserie.

Ingrédients pour le dressage

8 feuille(s) **Menthe fraîche**
1 c. à café **Graines de pavot**

Étape 3

Préparation du topping

- 1 Laver les feuilles de menthe, les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 2 Les ciseler très finement à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Placer le fromage de chèvre frais et la crème fraîche dans un bol, travailler l'ensemble à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux.
- 4 Poivrer et incorporer la menthe.

Étape 4

Dressage

- 1 Remplir une poche munie d'une douille cannelée avec la crème au fromage de chèvre.
- 2 Disposer harmonieusement cette crème sur les muffins.
- 3 Déposer une feuille de menthe sur le topping puis saupoudrer de graines de pavot.