



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Entrée

« Cupcakes » salés à la courgette et à la feta

Ingrédients pour 8 cupcakess

- 1 courgette
- 125 gr de féta
- 125 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 oeuf
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile olive ou tournesol
- Sel, poivre

Temps de préparation

- Un quart d'heure

Coût

- Une recette économique.

Durée cuisson

- Trente minutes
-

Préparation

- Préchauffer le four, thermostat environ 180 à 200°.
- Dans un bol, battre l'œuf avec l'huile.
- Laver la courgette, et la râper grossièrement. L'incorporer à l'appareil, rajouter la féta, et bien mélanger. Ensuite, ajouter un peu du lait.
- Ajouter la levure et la farine petit à petit en alternant avec le lait. Saler, poivrer.
- Remplir les moules à cupcake au trois-quart, pas plus car la pâte va gonfler grâce à la levure chimique.
- Au bout d'une petite demi-heure, les petits cakes sont bien dorés.
- Pour vous assurer que la pâte est bien cuite à l'intérieur, procéder comme pour un gâteau en rentrant la lame d'un couteau ; en le ressortant, si il est propre et sec, c'est que le cupcake est cuit.
- Les cupcakes salés sont maintenant prêts à être dégustés. Ils peuvent être consommés froids ou chauds, selon votre goût.

Acidulée vous souhaite bon appétit !