

Mini muffins courgette mozzarella et lardons

Ingrédients :

- 3 œufs
- 200 g de farine
- 1 petite boule de mozzarella
- 100 g de lardons allumettes fumés
- 1 petite courgette
- 100 ml de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- sel, poivre



Recette :

- * Préchauffez le four à 180°C, th6. Déposez vos empreintes sur la plaque alu perforée.
- * Râpez la courgette avec la râpe classique, sans l'éplucher.
- * Coupez la mozzarella en petits dés.
- * Dans le cul-de-poule, mélangez au fouet les œufs avec l'huile. Y jeter les herbes de Provence.
- * Délayez avec le lait.
- * Incorporez la farine tamisée et mélangez bien.
- * Ajoutez la courgette, la mozzarella et les lardons.
- * Assaisonnez selon votre goût en sel et poivre.
- * Répartissez la préparation dans les empreintes.
- * Enfournez 20 minutes. Laissez tiédir 5 minutes avant de démouler.