

## MOELLEUX COURGETTES BASILIC

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût moyen
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 15 minutes
Pour 4 personnes	

### **Ingrédients :**

2 courgettes  
1 œuf  
60 g de farine  
3 portions de fromage (type kiri / vache qui rit)  
quelques feuilles de basilic  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

### **Préparation :**

- 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'œuf et la farine et bien mélanger. Saler et poivrer.
- 4 - Dans un bol, mélanger le fromage fondu.
- 5 - Verser la préparation dans des moules à muffin. Ajouter 1 cuillère à café de fromage au cœur de chaque muffin.
- 6 - Enfourner 15 minutes puis laisser reposer 10 minutes à four éteint.