



## PETITS GATEAUX AUX NOISETTES ET AUX COURGETTES



**Pour 8 personnes:** (moules à muffins)

**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 20 mn**

140 g de farine à gâteaux à levure incorporée

2 oeufs-

140 g de fromage blanc à 20%

100 g de fromage de chèvre (bûchette coupée en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur)

40 g de fromage râpé (emmental, parmesan)-

2 toutes petites courgettes coupées en rondelles assez fines

8 càc de noisettes grossièrement hachées et torrifiées

sel et poivre + 1 càs d'huile d'olive-

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine avec un peu de sel et de poivre. Ajouter les œufs battus en omelette, le fromage blanc et mélanger. Verser cet appareil dans le mixer avec le fromage râpé, la courgette en rondelles et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème assez fine.

Verser 2 càs de la préparation dans le fond des moules, poser une rondelles de chèvre. Recouvrir le chèvre en répartissant le reste de l'appareil dans chaque moule. Parsemer 1 càc de noisettes sur le dessus de chaque gâteau.

Enfourner pendant 20 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau. Si le dessus se colore trop vite, couvrir avec un aluminium Laisser refroidir un peu avant de démouler.

Manger tiède ou froid.