

Les petits muffins de l'apéritif

Préparation : 20 mn |

Cuisson : 20 mn |

Difficulté : Facile



Pour 4 personnes

- x 120 g de farine
- x 3 œufs
- x 1 yaourt nature
- x 1 sachet de levure
- x 1 courgette
- x 1 barquette de dés d'épaule (75 g)
- x huile d'olive
- x tomates séchées
- x 150 g de feta
- x persil et du basilic

1. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).
2. Éplucher en couper la courgette en brunoise (petits cubes réguliers d'un demi-centimètre de côté).
3. Les faire revenir dans l'huile d'olive et ajouter les dés de jambon et les faire "colorer".
4. Battre les œufs, ajouter la levure tamisée dans la farine, le yaourt, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et les herbes.
5. Émietter la feta, couper les tomates séchées et mélanger à la pâte avec les courgettes et les dés.
6. Remplir les petits moules aux 2/3 et enfourner pour une vingtaine de minutes.

Pour finir... Je remplace le yaourt par du fromage blanc et c'est peut-être pour ça que c'est léger comme tout !