

## CUPCAKES COURGETTES ET BASILIC

Pour 12 cupcakes salés  
Préparation : 20 minutes  
Cuisson : +/- 30 minutes

### Ingrédients :

- 180g de farine
- 7 g de poudre à lever
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 50g de beurre
- 2 petites courgettes
- 1 poivron rouge
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles ciselées de basilic + 12 feuilles pour le décor
- 250g de fromage frais (St Morêt par exemple) pour le glaçage

### Matériel :

- Moule à muffins
- Caissettes en papier
- Poche à douille



### CREATION CUPCAKES



1h



facile



faible



Voir les commentaires (0)

Vue 1543 fois



Ajouter a mes favoris



Envoyer a un ami

### AUTEUR



Contacter



Ajouter à mes amis



Voir sa galerie

### INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : [www.cuisineludique.com](http://www.cuisineludique.com)

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/cupcakes,cupcakes-courgettes-et-basilic,recettes-de-cuisine,597-0.html>

## 1. PRÉPARER LA PÂTE

---



Dans une poêle faites revenir dans l'huile d'olive les courgettes et le poivron coupés en petits dés. Laissez cuire à feu doux 5 minutes.  
Préchauffez le four à 180°C. Mélangez la farine, la poudre à lever, les œufs, le beurre fondu et le lait dans un saladier. Ajoutez du sel, du poivre et le basilic. Incorporez les légumes à la pâte et versez dans un moule à muffins (remplissez seulement au  $\frac{3}{4}$ ).  
Faites cuire +/- 25 min à 180°C.

## 2. DÉCORER LES CUPCAKES

---



Laissez les cakes refroidir avant de les décorer. Placez-les dans des caissettes en papier et décorez-les avec le fromage frais en utilisant une poche à douille. Ajoutez une feuille de basilic au sommet. C'est prêt !