

# Muffins courgettes-fêta de Pauline



4-5 personnes



30 min + 20 min  
de cuisson



## Ingrédients

- 100g de farine de sarrasin de la Ferme de Guichet
- 150g de farine blé
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1 càc de bicarbonate de sodium
- 75 ml d'huile d'olive
- 200ml de lait de la Ferme de Guichet
- 3 courgettes râpées
- 150g de fêta
- Ciboulette ou basilic frais ciselé
- sel, poivre

## Recette

1. Dans un saladier, mélanger les farines, la levure et le bicarbonate. Ajouter ensuite les œufs puis le lait et l'huile et bien mélanger.
2. Ajouter ensuite les courgettes râpées, la fêta coupée en dés et les herbes finement ciselées. Puis assaisonner selon votre goût.
3. Verser dans les moules à muffins et enfournez 20 min dans un moule préchauffé à 200°C

*les muffins peuvent être préparés à l'avance en encore même être congelés.  
Accompagnez vos muffins d'une belle salade.*