

Muffins à l'italienne

*Pour 12 muffins

Préparation :20 mn

Cuisson:25 mn

150 g de farine complète

100 g de farine .

2 œufs

25 cl de lait *

1 sachet de levure chimique

200 g de courgettes

100 g de parmesan

1 bouquet de basilic

1 bouquet de persil

1 gousse d'ail

4 c. à soupe de pignons de pin

huile d'olive

sel

poivre.

> Mixer le basilic, le persil, l'ail et 10 cl d'huile. Râper les courgettes, les faire fondre 3 mn à feu doux dans un peu d'huile. Mélanger les deux préparations, ajouter les œufs battus et le lait.

Mélanger dans un saladier les farines, la levure, le parmesan râpé, la moitié des pignons de pin, saler légèrement, poivrer. Incorporer la préparation liquide et bien mélanger.

Répartir dans les moules à muffins et parsemer du reste de pignons de pin.

Cuire 25 mn au four préchauffé à 180 °C.

Attendre 5 mn avant de démouler sur une grille.

Servir chaud ou froid.