



Cuisine et  
dépendances

## Cupcake de courgettes à la ricotta



*La cupcakophilie m'a enfin atteint (comme tout ce qui est à la mode, je réagi avec trois trains de retard) . Ces petits gâteaux d'origine anglo-saxonne, sont devenus très tendances depuis quelques années : leur aspect très girly y est certainement pour beaucoup. C'est vrai qu'ils sont beaux, ces "fairy-cake" recouverts d'un glaçage coloré et de quelques topping. Pour une première tentative, j'ai testé une recette salée avec les courgettes de mon panier bio. Résultat concluant, peut mieux faire, mais j'y travaille !*

### Ingrédients (pour 8 cupcakes) :

- 200 g de courgettes
- 1 œuf
- 150 g de farine
- 125 g de yaourt
- 100 g de ricotta
- 50 ml de lait
- 30 g de fromage râpé
- 1 pincée de levure chimique
- quelques brins de ciboulette
- graines de moutarde
- sel et poivre

### Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Laver les courgettes et les couper en petits dés. Prélever un tiers des dés de courgette et les faire cuire dans une casserole ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Mixer après la cuisson et saler légèrement.

Dans une jatte, fouetter l'œuf avec le sel, le poivre, le yaourt et le lait. Verser la farine et la levure

chimique. Mélanger rapidement et ajouter le fromage râpé ainsi que les dés de courgette.

Verser la pâte dans des moules à muffins.

Mettre au four pour 30 min jusqu'à ce que les muffins soient légèrement dorés ; vérifier la cuisson avec une pique en bois : elle doit ressortir sèche.

Pendant ce temps, préparer le glaçage : mélanger la ricotta avec la purée de courgettes refroidie. Réserver au frais.

Laisser refroidir les muffins après la cuisson puis les napper de la crème de ricotta à la courgettes. Parsemer de graines de moutarde et de ciboulette ciselée.

Servir aussitôt ou conserver au frais.

Recette adaptée de celle-[ci](#).

*Le 7 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/07/18441651.html>*