

Muffins Butternut / Pesto Rouge

Par @marmiton



Ingédients :

- 150 g de farine blanche « Le rucher de Cantiers »
- 5g de levure chimique
- 300g de butternut
- 2 œufs
- 60 mL d'huile de Colza « Le rucher de Cantiers »
- 2 cuillères à soupe de pesto rouge
- 1 cc de romarin ou origan
- Sel, poivre

Préparation de la recette :

- 1 – Réaliser une purée de courge Butternut au micro-onde : couper la courge Butternut en dés.
- 2 – Placer les dés de Butternut dans un récipient avec un peu d'eau au fond, couvrir et faire cuire au micro-ondes pendant 7-8 min puissance maximum.
- 3 – Réduire en purée. Attendre que la purée soit refroidie avant de procéder à la recette. (Prévoir 300g de courge crue pour environ 200g de purée).
- 4 – Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique
- 5 – Ajouter la purée de courge Butternut, les œufs, l'huile de colza et le pesto rouge. Mélanger bien jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- 6 – Ajouter le romarin, saler et poivrer à votre convenance. Mélanger.
- 7 – Verser la préparation dans des moules à muffins.
- 8 – Cuire les muffins 25 minutes à 180°C. La pointe du couteau doit sortir sèche.