

## MOELLEUX CAROTTES COURGETTES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4-6 personnes	Moules à muffins, 1 saladier, 1 râpe

### **Ingrédients :**

3 œufs  
150 gr de farine  
1 sachet de levure  
8 cl d'huile de tournesol  
12,5 cl de lait  
100 gr de comté râpé  
100 gr de carotte râpée  
200 gr de courgette râpée  
1 boule de mozzarella  
sel et poivre

### **Préparation :**

- 1 - Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, la levure, l'huile, le sel, le poivre et le lait. Ajouter le comté râpé.
- 2 - Peler les carottes et les râper à la râpe fine. Couper les extrémités des courgettes, les laver et les râper à la grosse râpe. Incorporer les légumes à la pâte.
- 3 - Dans des empreintes à mini muffins, verser une cuillère de pâte, déposer un petit morceau de mozzarella et couvrir de pâte.
- 4 - Enfourner pour 25 minutes à 180°. Démouler et déguster chaud.