

Muffins à la courgette et au cœur de fromage fondant

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES
 TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES
 COÛT PAR PORTION : 0,87 \$ (CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
 RENDEMENT DE LA RECETTE : 12 PORTIONS
 PORTION : 1 MUFFIN DE TAILLE MOYENNE

Ingrédients

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre
 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de lait à 3,25% de M.G.
 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) d'huile végétale
 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) de raisins secs
 10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille
 1 œuf
 1 courgette moyenne
 500 ml (2 tasses) de farine de blé entier
 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de cannelle moulue
 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de muscade moulue
 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
 2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de bicarbonate de soude
 12 petits cubes de fromage Cheddar (côtés d'environ 2 cm)
 Un peu d'huile végétale, pour huiler le moule à muffins

Décoration : lanières de courgettes et petits ronds de fromage

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Mesurer le sucre, le lait, l'huile, les raisins secs et la vanille, puis déposer dans un grand bol.
3. Ajouter l'œuf et mélanger le tout à l'aide d'un fouet.
4. Râper la courgette, puis déposer dans le bol. Bien mélanger le tout.

5. Dans un autre bol, mesurer et mélanger la farine, la cannelle, la muscade, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
6. Incorporer le mélange d'ingrédients secs à celui des ingrédients humides, puis mélanger à l'aide d'une spatule.
7. Sur un essuie-tout, verser un peu d'huile et frotter l'intérieur des moules à muffins, pour éviter que la pâte ne colle au moment de la cuisson.
8. À l'aide d'une grosse cuillère, verser la pâte dans des moules à muffins, en les remplissant à moitié.
9. Placer un cube de fromage sur la pâte, au centre de chaque muffin, et ajouter le reste de la pâte par-dessus à l'aide de la grosse cuillère.
10. Mettre les moules à muffins au four et laisser cuire pendant environ 25 minutes ou lorsqu'un cure-dents inséré au centre (sans piquer le fromage) en ressort propre et que le dessus des muffins est bien doré.
11. Laisser refroidir légèrement.
12. Déguster avec un verre de lait!

Truc : Afin de décorer les muffins selon le thème de l'Halloween, utiliser des lanières de courgettes pour faire des pattes d'araignée et de petits ronds de fromage pour les yeux!

Bon appétit !

Pour cette recette, votre enfant peut participer, avec votre aide, à la réalisation des tâches suivantes :

- Mesurer les ingrédients et mélanger.
- Verser le mélange dans les moules à muffins.
- Incorporer le morceau de fromage au centre de la pâte à muffins.