

## MUFFINS AUX COURGETTES ET POTIRON



**Chef:** Gianluca Galliera

### Ingrédients Menù

100 g. Crema di zucca - EC0K  
100 g. Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81  
200 g. Gransalsa di zucchine - BZ1  
50 g. (per guarnire) Aceto balsamico di Modena I.G.P. - EN2X  
q.b. Staccante spray - Q10

### Ingrédients

bacon grillé pour garnir  
3 jaunes d'œufs - 3 blancs d'œuf montés en neige  
15 g levure instantanée  
noix de muscade  
sel et poivre  
50 g parmesan Parmigiano Reggiano râpé  
100 g crème fraîche  
100 g lait  
50 g fécule de pomme de terre  
250 g farine de type 00

### Préparation

Verser la farine et la fécule dans le bol du robot avec batteur plat (feuille). Ajouter le parmesan râpé, la noix de muscade, le sel, le poivre et la levure. Mélanger les produits en poudre et ajouter ensuite le lait, la crème et les jaunes d'œuf. Ajouter enfin la Sauce de courgettes, la Crème de potiron et le speck. Mélanger avec le robot à vitesse moyenne pendant quelques minutes. Pour finir, incorporer à la main les blancs d'œuf montés en neige. Graisser 10 moules à muffins monoportion avec l'Enduit à cuisson antiadhésif et verser dans chacun d'eux 100 g de mélange.

Mettre au four à ventilation basse ou statique à 160°C pendant 20/30 minutes. Laisser refroidir et servir les muffins décorés de Cremosella à volonté et d'une demi-tranche de bacon grillé.