

## MUFFINS AUX COURGETTES ET POTIRON



Chef: Gianluca Galliera

### Ingrédients Menù

- 100 g. Crema di zucca - ECOK
- 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 féculle de pomme de terre
- 250 g farine de type 00

### Préparation

Verser la farine et la féculle 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.