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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)