

Cette recette peut également être réalisée avec d'autres légumes. Pensez à remplacer les courgettes par du fenouil râpé, de l'oignon rouge émincé ou des champignons de Paris grossièrement hachés au mixeur.

Minicakes à la courgette et jambon cru

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 15 MIN

POUR 12 BOUCHÉES

- > 1 petite courgette
- > 3 tranches de jambon cru, pas trop fines
- > 100 g de farine
- > 1/4 de sachet de levure chimique
- > 1 œuf
- > 5 cl d'huile d'olive
- > 1 cuill. à soupe de fromage râpé
- > Sel

à multiplier par 3

Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).

Lavez la courgette. Râpez-la au-dessus d'un bol, en utilisant les gros trous de la râpe. Salez légèrement.

Ôtez le gras du jambon et coupez 4 lanières régulières dans chaque tranche. Hachez grossièrement au couteau les morceaux de gras retirés.

Dans un saladier, mettez la farine, la levure, l'œuf et l'huile et mélangez bien à la spatule. Ajoutez le gras de jambon haché et le fromage râpé. Pressez les courgettes dans vos mains pour en extraire l'eau et ajoutez-les au mélange. À l'aide d'une cuillère, formez 12 petits tas de pâte de la taille d'une noix et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire environ 15 minutes.

Avant de servir, décorez chaque cake avec une bande de jambon pliée en accordéon sur une pique en bois. Servez froid.