

## Bouchées de courgette à la feta et au fromage blanc



4 personnes

Facile

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

### Ingrédients

- 4 courgettes
- 100 g de feta
- 200 g de fromage blanc
- 3 œufs
- 4 branches de basilic
- 20 g de beurre

### Préparation

1. Laver, sécher, effeuiller et ciseler la moitié du basilic, réserver le reste des feuilles entières pour la décoration.
2. Couper la feta en tout petits dés.
3. Laver, sécher et râper les courgettes. Les mettre dans un saladier, ajouter la feta, le fromage blanc, les œufs entiers, le basilic ciselé, saler, poivrer et mélanger.
4. Préchauffer le four à 210°C.

5. Beurrer les alvéoles d'un moule à muffins en silicone. Y verser la préparation à la courgette. Enfourner et faire cuire 30 min. environ. Piquer les bouchées avec la lame d'un couteau. Elle doit ressortir propre.
6. Démouler les bouchées et les parsemer de feuilles de basilic.  
Servir chaud ou froid