Muffins à la courgette avec pistaches et glaçage au citron



Ce que la carotte peut, la courgette le peut aussi depuis longtemps! Tout comme la carotte, ce légume d'été vert très apprécié a trouvé une place de choix dans la pâtisserie.

Les courgettes sont principalement associées à des plats copieux. Dans le blog Denner, ce sont par exemple les bouchées de courgette pour l'apéro ou les croustillantes frites de courgettes au parmesan.
Mais peut-on aussi préparer des desserts avec cette cucurbitacée, comme on le fait avec les carottes pour le gâteau aux carottes?

Nous avons essayé et la conclusion est: en raison de leur goût léger et de leur forte teneur en eau, les courgettes sont idéales pour la cuisson au four, et ces muffins sont et restent super juteux pendant très longtemps.

Muffins à la courgette et aux pistaches

- 240 g de farine blanche
- 2 cc de poudre à lever
- ½ cc de bicarbonate
- 1 prise de sel
- 200 g de sucre brut
- 100 g de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 2 œufs
- 60 ml de lait
- 1 citron, zeste et jus
- 125 g de courgettes finement râpées
- 25 g de pistaches non salées, hachées

Vous aurez également besoin d'une plaque à muffins et de 12 moules à muffins en papier.

Glaçage au citron

- 4 cs de sucre glace
- 2 cc de jus de citron
- 1 prise de sel
- Facultatif: pistaches hachées non salées pour la garniture

Préparation des muffins à la courgette et aux pistaches

1. Préchauffez le four à 220 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et garnissez la plaque à muffins avec les moules en papier.
2. Mélangez la farine, la poudre à lever, le bicarbonate et le sel dans un récipient.
3. Dans un autre récipient, mélangez le sucre brut avec le beurre fondu à l'aide d'un fouet, puis ajoutez les œufs et continuez à mélanger au fouet.
4. Ajoutez-y maintenant le lait, le zeste et le jus de citron et mélangez bien le tout encore une fois avec le fouet.
5. Mélangez maintenant la masse humide avec le mélange sec, mais seulement brièvement, car la pâte à muffins ne doit plus être travaillée trop fortement.
   Enfin, ajoutez les courgettes râpées et les pistaches hachées.
6. Répartissez la pâte dans les moules à muffins (vous pouvez les remplir presque jusqu'au bord avec le mélange) et mettez-les au four préchauffé pendant 5 minutes. Réduisez ensuite la température à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et faites cuire les muffins pendant encore 14 à 15 minutes. Laissez refroidir les mini-gâteaux complètement.

Préparation du glaçage au citron

Pour le glaçage, mélangez tous les ingrédients, puis étalez une fine couche sur les muffins à l'aide d'un pinceau.
Garnissez les muffins de pistaches hachées selon vos envies.

Temps de préparation: environ 50 minutes (temps de refroidissement exclu)