

# MUFFINS CHÈVRE ET COURGETTE



PRIX RIKIKI

GEMRCN

# TADAAM!

## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Cake salé
- ✘ 5,3 kg Oeufs
- ✘ 1,3 kg Huile de colza
- ✘ 3 kg Eau
- ✘ 0,17 kg Ail
- ✘ 10 kg Courgettes *râpées*
- ✘ 3,3 kg Fromage de chèvre



## RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Laver et râper les courgettes. Couper le fromage de chèvre en cubes. Hacher l'ail.
- ✘ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✘ Ajouter TADAAM! et l'eau en même temps, puis battre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✘ Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✘ Ajouter les courgettes râpées, l'ail et le chèvre. Ajouter un peu de sel et des herbes de Provence.
- ✘ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 5 cm d'épaisseur.
- ✘ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
  - Format cake ou bac gastro GN 1/1 : 40 min
  - Format muffins individuels : 25 min

## RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 28kg de produit fini
- ✘ 705 portions de 40g
- ✘ 470 portions de 60g
- ✘ 350 portions de 80g

### POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

**Conservation** : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

**Refroidissement** : à l'air libre 1H30 (Préferer à la cellule de refroidissement)

Si vous le souhaitez, vous pouvez éplucher les courgettes.

Vous pouvez remplacer les herbes de Provence par un autre assaisonnement.



[www.kolectou.com](http://www.kolectou.com)

Pour+ de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !