



# Cupcakes aux légumes

Durée : 20 min | Age : + de 6 ans



## Ingrédients (pour 3 cupcakes)

- 2 œufs
- 75 g de farine
- 7 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 100 g de petits pois
- 100 g de gruyère
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel

## Décor

- 30 g de petits pois
- 20 g d'œuf de truite
- 1 radis rose
- 6 petites feuilles de basilic
- 50 g de purée de pomme de terre
- 50 g de purée de petit pois
- 50 g de purée de carotte

## Étapes

- Casser et battre les œufs avec la farine, ajouter le lait, la levure, l'huile et le sel. Mélanger pour obtenir une pâte lisse. Préchauffer le four à 180° C.
- Mixer les petits pois. Ajouter la purée de petit pois et le gruyère à la préparation. Beurrer les moules. Y verser la pâte et enfourner pendant 18 minutes en surveillant la cuisson.
- Remplir une poche à douille avec chacune des purées. Garnir chaque cupcake avec une purée différente.
- Au moment de servir, passer les cupcakes 30 secondes au micro-ondes et décorer avec les petits pois, les œufs de truite, le radis coupé en rondelles et les petites feuilles de basilic. Déguster.

Télécharger la fiche en pdf ►