

[Atelier] Biscuits à la courgette, chocolat et graines de courge



“ Nouveauté ! J’ai monté un projet sur la découverte des légumes en cuisine et sous forme de jeux. Pour la deuxième séance, les enfants vont préparer des biscuits à la courgette. La première tentative faite à la maison n’était pas très concluante car la pâte était trop coulante. Cette version est top. La noix de muscade ajoute un petit côté très intéressant qui sera laissée en option pour les enfants. ”

Les Ingrédients :

Pour 24 biscuits :

- 1 [courgette](#) (125 g)
- 1 œuf
- 125 g de sucre de canne blond (ou sucre)
- 62 g de beurre demi-sel
- 125 g de farine T65
- 50 g de flocons d’avoine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 à 150 g de chocolat (60 % cacao)
- 50 g de [graines](#) (vertes) de [courges](#)
- 1 c. à café de vanille en poudre
- 1 pincée de muscade (facultatif)

Les Étapes :

Avec un adulte : Préchauffe le four à 180°C.

Rince la courgette, essuie-la puis râpe-la sur une assiette.

Hache le chocolat sur la planche à découper.

Dans un saladier, bat avec le fouet, le beurre mou, l’œuf et la cassonade (*ou le sucre*).

A l’aide du bol et de la balance, pèse un à un la farine, les flocons d’avoine et la levure puis ajoute-les dans le saladier. Ajoute aussi la muscade (*facultatif*) et la vanille. Une fois que tu as ajouté tous les ingrédients dans le saladier, mélange le tout avec la cuillère en bois.

Ajoute les courgettes râpées et le chocolat haché puis mélange avec la cuillère en bois.

Dépose une feuille de papier cuisson sur la plaque à biscuits. Fais 24 tas de pâte à biscuits avec les deux cuillères à soupe. Écrase délicatement les tas de pâte avec une fourchette.

Avec un adulte : Dépose la plaque dans le milieu du four pendant 12 à 15 minutes.

Avec un adulte : Sort la plaque du four puis laisse refroidir.

Déguste !

Et Que Dire De Plus ?

→ Les graines de courges à nues sont le plus souvent des variétés de courge Lady Godiva, Styrian Hullness.