

Madeleines salées



Ustensiles

- Un saladier
- Deux bols
- Une plaque pâtissière
- Des moules ou un moule à mini madeleines
- Un fouet
- Deux petites cuillères

Ingrédients

- 110g Farine
- 50g de gruyère râpé
- 40g de jambon de dinde fumé ou de lardons allumette fumés
- 1 bonne pincée de poivre
- 40g de Beurre doux fondu
- 1 une bonne pincée de poivre
- 1 petite pincée de sel
- 3 œufs
- 5g de noix hachées
- Des herbes aromatiques
- Des épices piments, curry,...

Tout d'abord, faire fondre le beurre doucement et le réserver.

Faire chauffer le four à 180°C.

Couper le fromage en petits morceaux, et faire de même avec le jambon de dinde.

Mettre la farine dans le saladier et y incorporer les œufs préalablement battus puis bien mélanger au fouet pour éviter les grumeaux. Ajouter le sel, le poivre et les épices ou herbes.

Séparer la pâte en deux, puis dans l'un des deux les noix et le roquefort, 25g de gruyère, et dans l'autre le jambon de dinde, 35g de gruyère râpé.

Mettre une petite cuillère à café de préparation dans chaque empreinte mais pas trop bombée car les madeleines gonflent pendant la cuisson.

Enfourner à 195°C pendant 5mn puis abaisser à 175°C pendant 5 à 6mn.

Laisser refroidir sur une grille et servir tiède.

Personnellement, je ne sale pas beaucoup car le fromage est déjà salé. Mais c'est à votre convenance.

La recette est une base que vous pouvez aromatiser comme vous le souhaitez.

