



ATELIER CUISINE

→ **Particularité de la recette** : MADELEINES SALEES (Besoin de moules à madeleines ou à muffins)

On vous propose une recette simple et rapide avec peu d'ingrédients, idéal pour un apéritif en famille à la maison.

Temps de préparation : 15 min pour 24 madeleines

Temps de cuisson : 15 min / thermostat 6 ou 180°C

Ingrédients : Bien prévoir de sortir le beurre du frigo au moins 20 minutes avant la recette (beurre pommade).

-> 3 œufs

-> 125 ml de lait

-> 225 g de farine

-> 5 g de levure chimique

-> 190 g de beurre (pommade)

-> 75 g de parmesan ou gruyère râpé

Déroulement :

Avant de commencer **préchauffez** votre four au thermostat indiqué plus haut.

Mélangez la farine avec la levure.

Dans un autre saladier, **fouettez** les œufs avec le lait.

Ajoutez progressivement le mélange farine-levure puis le beurre pommade.

Rajoutez le parmesan, salez légèrement et poivrez. (Si vous souhaitez rajouter des épices/herbes, des petits morceaux de thon, des tomates séchées pour ajouter du goût).

Mélangez de nouveau

Versez votre préparation dans vos moules à madeleines (ou muffins en fonction de ce que vous avez)

Mettre au four 15 minutes

REGALEZ VOUS !!!

BONNE DEGUSTATION