

MADELEINES SALÉES À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 15 mini-madeleines

Ingrédient	Quantité
Oeufs	2 pc
farine	120 gr
Levure chimique	1 c. à c.
Beurre	100 gr (fondu)
Roquefort	50 gr (ou fromage blanc)
Coppa	4 tranches (ou lard, jambon cru,...)
Ail des ours	0 Quantité souhaitée

Préparation

1. Battre les oeufs, le sel et le poivre. Réserver.

2. Tamiser la farine et la levure chimique. Réserver.

3. Faire fondre le beurre, ajouter le fromage.

4. Mettre le beurre fondu sur les œufs puis ajouter la farine et pour terminer la garniture (coppa, ou des noisettes concassées ou des herbes telles que l'ail des ours, lierre terrestre, tanaïs, ou encore tomates séchées + olives concassées... À l'envie...).

5. Mettre au four préchauffé 200° pendant 10-13 minutes.
