

Madeleines Apéritives au Magret de Canard et Tomates Séchées

Votre marché



Ingrédients pour 15 à 20 madeleines

- 1 magret de canard séché fumé prétranché 90 g
- 1 bocal de tomates séchées
- 3 œufs
- 90 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 50 g de beurre
- 50 g de fromage râpé
- poivre noir du moulin
- basilic

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Facile ☺ ☺ ☺

Préchauffez le four à 240 °C. Faites fondre le beurre dans une casserole, à feu très doux, et laissez-le refroidir. Dans un saladier, fouettez les oeufs et ajoutez progressivement la farine et la levure. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez le beurre fondu et le fromage râpé. Mélangez. Coupez le magret séché et les tomates séchées en petits morceaux, puis ajoutez-les à la pâte. Poivrez, salez et ajoutez le basilic. Remplissez les moules à madeleines au $\frac{3}{4}$ et enfournez à 240 °C pendant 4 minutes.

Ensuite, baissez la chaleur du four à 200 °C et laissez cuire 6 minutes. Vos madeleines doivent être dorées.

Démoulez à la sortie du four.



www.valette.com