

MADELEINES AU CHEVRE



Ingrédients :

2 crottins ou 1 rond de chèvre (~ 200 g)

1 sachet de levure

160 g de farine

4 œufs

160 g de beurre

30 g de tomme de chèvre

sel, poivre

1- Mélangez la farine, le beurre fondu et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois.

2- Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter puis incorporez-les à l'aide d'un fouet.

3- Ajoutez la tomme de chèvre puis mélangez. Salez et poivrez (👉 *pensez que les fromages sont déjà un peu salés*)

4- Ajoutez les 2 crottins écrasés puis mélangez.

5- Versez 1 cuillerée de pâte dans chaque alvéole du moule.

6- Faites cuire les madeleines au four th.8/9 (250°C) pendant 4 min puis baissez le thermostat à 7 (210°C) et laissez cuire pendant encore 6 min.

7- Démoulez aussitôt.

8- Servez nappées de crème fraîche et un peu de ciboulette.



Contact : Emmanuel HARDY

La Basse-Beuvrie 53200 LAIGNE

02 43 70 94 70 / manuhardy@free.fr