



Finger food

Petites madeleines salées au poivron et au pesto



1h30 **20 min** **10 min** **1h** **350**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pesto

25 g **Parmesan**
25 g **Pignons de pin**
0.5 **Gousse(s) d'ail**
5 tige(s) **Basilic**
1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour les madeleines

100 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Levure chimique**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 **Poivron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du pesto

- 1 Éplucher et dégermer l'ail.
- 2 Dans un mortier, mélanger les feuilles de basilic, les pignons de pin et l'ail.
- 3 Ajouter un fin filet d'huile d'olive et continuer de mélanger avec le pilon jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4 Ajouter enfin le parmesan et continuer de mélanger vigoureusement.

Étape 2

Préparation des madeleines

- 1 Dans un saladier, battre les oeufs avec l'huile d'olive et le pesto.
- 2 Verser la farine et la levure puis assaisonner.
- 3 Préparer et émincer les poivrons. L'ajouter à la pâte.
- 4 Entreposer la pâte 30 minutes à 1 heure au réfrigérateur.
- 5 Cette étape est indispensable à la réussite de la

recette.

- 6 Remplir les empreintes à madeleines aux 2/3 de pâte.
- 7 Faire cuire au four 4 minutes à 270°C (Th.9) puis 6 minutes à 210°C (Th.7).

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les madeleines du four et laisser reposer quelques minutes.
- 2 Démouler les madeleines et les déguster tièdes ou froides.