



*Finger food*

# Madeleines au jambon de parme, pesto et parmesan



**30 min** **15 min** **15 min** **0** **357**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Appareil

150 g **Farine**  
100 g **Beurre**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
5 cl **Huile d'olive**  
1 sachet(s) **Levure chimique**  
1 **Sel**

## Garniture

1 c. à soupe **Pesto**  
2 tranche(s) **Jambon cru**  
0.5 botte(s) **Basilic**  
2 c. à soupe **Parmesan**

## Étape 1

Préparation de la pâte à madeleines

- 1 Couper le beurre en morceaux, le mettre dans un bol et faire fondre au four à micro-ondes.
- 2 Laver et ciseler finement le basilic.
- 3 Couper le jambon en petits morceaux.
- 4 Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.
- 5 Ajouter les oeufs, fouetter.
- 6 Ajouter le beurre, l'huile d'olive, le sel et mélanger.
- 7 Ajouter ensuite le jambon coupé en dés, le pesto, le basilic et le parmesan. Bien mélanger.

## Étape 2

Cuisson des madeleines

- 1 Graisser les moules à madeleine.
- 2 Si vous utilisez des moules en silicone, inutile de les graisser.
- 3 Remplir les alvéoles des moules aux 3/4.
- 4 Mettre au four préchauffé sur 200°C (Th.6-7) et faire

cuire 15 minutes environ.

- 5 Laisser refroidir sur une grille et conserver dans une boîte hermétique.