



Finger food

Madeleines au fromage, thym et tomates



20 min	10 min	10 min	0	287
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les madeleines

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
80 g **Farine**
5 g **Levure chimique**
5 c. à soupe **Huile d'olive**
15 g **Parmesan**
2 **Tomates séchées**
3 branche(s) **Thym**
3 pincée(s) **Piment d'Espelette**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à madeleine et de la garniture

- 1 Dans un saladier, verser la farine et la levure.
- 2 Clarifier les oeufs. Verser les jaunes dans le saladier. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 3 Réserver les blancs dans un bol.
- 4 Fouetter les blancs avec une fourchette sans les monter et les ajouter dans le saladier.
- 5 L'action de fouetter légèrement les blancs apporte de la légèreté à la pâte.
- 6 Verser l'huile d'olive sur le mélange et mélanger afin d'obtenir une consistance homogène.
- 7 Râper le fromage, sauf si l'ingrédient utilisé est du gruyère râpé, et détailler les tomates séchées en petits dés. Effeuille le thym.
- 8 Ajouter le fromage, les tomates, le piment d'espelette et le thym au mélange. Saler et poivrer.
- 9 Verser 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné.
- 10 Enfourner dans un four préchauffé à 250°C (Th.8-9) pendant 4 minutes puis baisser la température à 180°C (Th.6) pendant 6 minutes.

11 Démouler à la sortie du four.