



Finger food

Madeleines au roquefort et magret fumé



22 min **10 min** **12 min** **0** **307**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les madeleines

100 g **Roquefort**
50 g **Magret(s) de canard séché(s)**
75 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 g **Beurre**
30 ml **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Dégraisser les tranches de magret de canard et les émincer finement à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Écraser le roquefort dans un bol à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une texture pommade.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine, le poivre et la levure dans un saladier.
- 2 Incorporer les œufs un à un à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Ajouter le lait et mélanger.
- 4 Incorporer le beurre mou puis ajouter le roquefort et le magret fumé émincé.

Étape 3

Cuisson des madeleines

- 1 Remplir aux 2/3 les alvéoles d'une plaque à madeleine en silicone à l'aide d'une cuillère à soupe et d'une cuillère à

café.

- 2** Penser à beurrer les empreintes si un moule traditionnel est utilisé.
- 3** Enfournier pendant 12 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir les madeleines du four et les laisser refroidir sur une grille pendant quelques minutes.
- 2** Les disposer sur un plat de présentation et servir.
- 3** Ces madeleines peuvent être dégustées tièdes ou froides.