

Madeleines à la moutarde et au crottin de Chavignol

Préparation 15 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 24 madeleines environ :

150 g de farine

1/2 paquet de levure

1 crottin de Chavignol bien sec (j'en mets 1,5)

7 cl de vin blanc

3 oeufs

1 c à s de moutarde (j'en mets un peu plus)

5 cl d'huile d'olive

1 belle c à s de ciboulette ciselée

Sel et poivre

Râper le crottin de Chavignol sur une assiette.

Dans un saladier mettre la farine, la levure et 1 pincée de poivre.

Mélanger. Casser les oeufs, et ajouter le vin blanc et l'huile d'olive.

mélanger à nouveau. Terminer avec le fromage râpé, la moutarde, la ciboulette, sel et poivre. Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Préchauffer le four à 180–200°. Beurrer et fariner les moules à madeleines (inutile avec les moules en silicone) Les remplir de pâte sans aller jusqu'au bord et enfourner pendant une vingtaine de minutes (temps de cuisson à adapter suivant les fours). Démouler les madeleines et les servir tièdes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>