

MADELEINES AUX TOMATES SÉCHÉES, FETA ET BASILIC

2 ŒUFS

80 G FARINE

½ PQT LEVURE

4 C À S HUILE OLIVE

15 G GRUYÈRE RÂPÉ

100 G DE TOMATES SÉCHÉES

20 G FETA

1 C À S DE BASILIC

SEL, POIVRE

DANS UN SALADIER : JAUNES D'ŒUFS + FARINE + LEVURE + SEL + POIVRE + HUILE + BLANCS FOUETTÉS MIS PAS MONTÉS EN NEIGE, GRUYÈRE

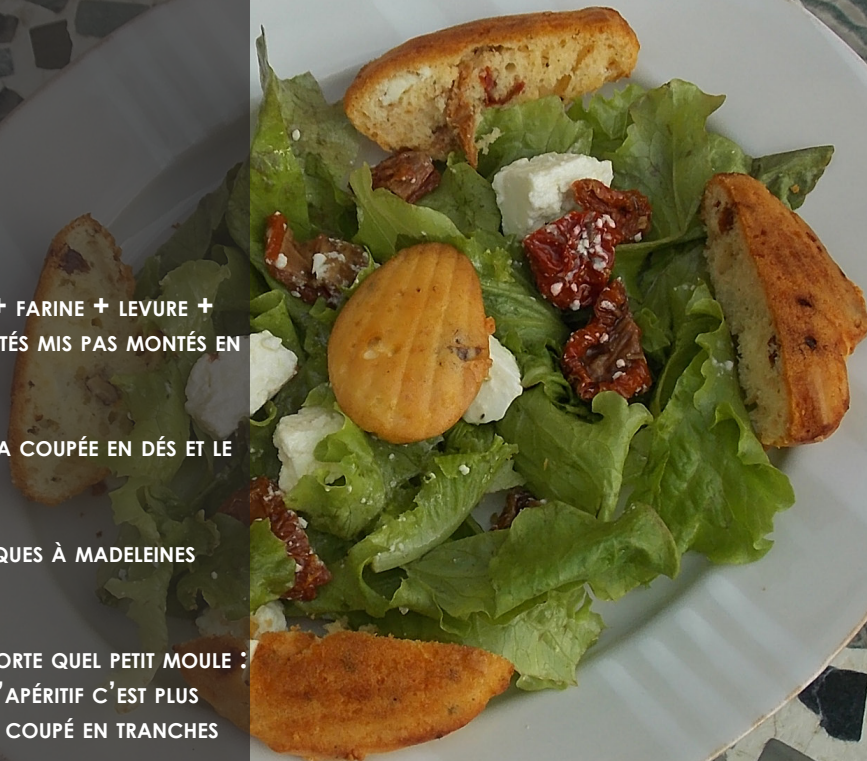
MÉLANGER

AJOUTER LES TOMATES SÉCHÉES, LA FETA COUPÉE EN DÉS ET LE BASILIC

MÉLANGER

CUIRE 10MN À 180°C SUR DES PLAQUES À MADELEINES

ASTUCE : VOUS POUVEZ UTILISER N'IMPORTE QUEL PETIT MOULE : MADELEINE, MUFFIN, CANNÉLÉ. POUR L'APÉRITIF C'EST PLUS SYMPA EN PETITE PORTION QU'UN CAKE COUPÉ EN TRANCHES





MADELEINES AU CHÈVRE, NOIX ET RAISINS

2 ŒUFS

80 G FARINE

½ PQT LEVURE

4 C À S HUILE OLIVE

75 G GRUYÈRE RÂPÉ

150 G CHÈVRE EN BÛCHE

40 G NOIX

40G RAISINS SECS

SEL, POIVRE

DANS UN SALADIER : JAUNES D'ŒUFS + FARINE + LEVURE + SEL + POIVRE + HUILE + BLANCS FOUETTÉS MAIS PAS MONTÉS EN NEIGE, GRUYÈRE

MÉLANGER

AJOUTER LE CHÈVRE EN DÉS, LES NOIX EN MORCEAUX, LES RAISINS

MÉLANGER

CUIRE 10MN À 180°C SUR DES PLAQUES À MADELEINES



POUR CE MOIS DE JUIN, JE VOUS PROPOSE UNE IDÉES
D'APÉRITIF POUR PROFITER DU SOLEIL QUI ARRIVE!

DÉGUSTEZ UNE BIÈRE DE NETTANCOURT, BLONDE, AMBRÉE OU
AUX ORTIES OU MÊME UNE LIMONADE... AVEC QUELQUES
MADELEINES SALÉES!

LA BRASSERIE DE NETTANCOURT

@BRASSERIEDENETTANCOURT

7, RUE LEURANDE

55800 NETTANCOURT

06 30 58 19 03

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À
CONSOMMER AVEC MODÉRATION »