



# Madeleines au crottin



Amuse-bouche



Four



8



20 min

## Ingrédients

- 3 crottins
  - 1 sachet de levure chimique
  - 160 g de farine
  - 4 oeufs
  - 160 g de beurre
  - 30 g de gruyère râpé
  - Sel et poivre
- 
- ▶ Mélangez la farine et la levure avec les jaunes d' oeufs à l'aide d'une cuillère en bois.
  - ▶ Fouettez légèrement les blancs d' oeufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble.
  - ▶ Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.
  - ▶ Ajoutez le gruyère puis mélangez.
  - ▶ Salez et poivrez.
  - ▶ Ajoutez les crottins écrasés puis mélangez.
  - ▶ Versez 1 cuillerée de pâte dans chaque alvéole du moule.
  - ▶ Faites cuire les madeleines au four 250° C (thermostat 8) pendant 4 minutes puis baissez la température à 200° C et laissez cuire pendant encore 6 minutes.
  - ▶ Démoulez aussitôt.