

Madeleines salées roquefort et noix



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Un apéritif original. Démoulez et servez tiède.

Ingrédients

- 100 g de roquefort
- 2 cuillères à soupe de noix
- 120 g de farine
- 0,5 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- poivre

Préparation

- 1 Dans une jatte, mélangez la farine, les œufs, l'huile et la levure.
- 2 Ajoutez ensuite les noix et le fromage émietté. Poivrez légèrement.
- 3 Placez cette préparation au frais 10 minutes.
- 4 Préchauffez votre four à 210°C, thermostat 7.
- 5 Remplissez les alvéoles d'un moule à madeleine préalablement beurré (ou des moules en silicone).
- 6 Enfournez l'ensemble 5 minutes.
- 7 Baissez le thermostat à 180°C, thermostat 6.
- 8 Poursuivez la cuisson 5 à 7 minutes. Les madeleines doivent être légèrement dorées.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

