

Madeleines salées au chorizo

Ingrédients

Pour 4 personnes

50g de chorizo

30g de parmesan râpé

2 œufs fermiers

110g de farine de sarrasin

15g de levure chimique

75g de beurre demi-sel

10 cl de lait

1 c.à.s de sucre

Préparation

Coupez le chorizo en petits dés, puis faites fondre le beurre.

Mélangez les œufs avec le sucre.

Ajoutez la farine, la levure, le parmesan râpé puis mélangez.

Ajoutez le lait et le beurre fondu.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Incorporez les dés de chorizo.

Remplissez de pâte 6 empreintes d'un moule à madeleines en silicone.

Enfournez 10 à 12 min à 200 °C.

Démoulez, puis faites une deuxième fournée avec le reste de pâte.

Servez les madeleines tièdes ou froides pour l'apéritif ou une délicieuse entrée !

