

Madelines au chorizo

Ingrédients:

- 110 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 chorizo
- 1/2 sachet de levure
- 80 g de beurre salé
- 40 g de fromage
- sel, poivre

Préparation:

- Préchauffez le four à 210°C.
- Détaillez le chorizo en petits dés sur une planche de cuisine.
- Dans une petite casserole au feu, faites fondre le beurre.
- Laissez refroidir.
- Dans un récipient, mélangez la farine avec la levure et une pincée de sel.
- Cassez-y les œufs, poivrez et travaillez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Ajoutez le beurre fondu, le fromage et le chorizo.
- Coulez la pâte dans des petits moules à madeleines, puis ramenez la température du four à 180°C.
- Enfournez et laissez cuire pendant 12 min.

TEMPS:

30 minutes

