

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 21

MADELEINES FONDANTES AU CHORIZO

Ingrédients pour 12 madeleines

- 50g de chorizo
- 2 œufs
- 30g de parmesan râpé
- 100g de farine
- 75g de beurre
- 5 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel



Préparation :

1. Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en petits dés.
2. Sur feu doux, faites fondre le beurre.
3. Mélangez les œufs, le sucre et le sel, ajoutez la farine puis le beurre fondu et le lait. Mélangez-bien pour obtenir une pâte lisse. Incorporez le parmesan râpé et les dés de chorizo.
4. Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
5. Remplissez de pâte vos moules à madeleines en silicone. Enfourez pour 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les madeleines soient dorées. En fonction de la taille de vos moules, démoulez puis faites une deuxième fournée avec le reste de la pâte. Servez ces délicieuses bouchées tièdes ou froides selon vos goûts.

Bon appétit !