

Madeleines salées

Pour environ 16 madeleines :

- 80g de farine
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 15g de gruyère râpé
- ensuite cela dépend à quoi vous voulez les faire, par ex : 60g de jambon en petits dés ou lamelles, ou une 20aine d'olives vertes... ce qui est important c'est que ces ingrédients soient coupés en petits morceaux.



Préchauffez le four à 210°C (chaleur tournante de préférence).

Mélangez tous les ingrédients sauf le jambon ou les olives. (Moi je mets tout dans mon robot).

Ajoutez les dés de jambon ou les morceaux d'olive.

Mettre une cuillère à soupe de pâte dans chaque alvéole (beurrées si nécessaire...)

Mettez au four pendant 10 min. Sortez-les des moules et voilà.... à servir tièdes ou froides.