

Madeleines salées pesto et tomate séchées

Pour une douzaine de madeleines :

- 2 œufs
- 80 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 15 g de gruyère râpé
- 2 c.s. de pesto
- 5 c.s. d'huile de tournesol
- 50 g de tomates séchées
- poivre



1. Préchauffez le four th.210°C.
2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure puis ajoutez les jaunes.
3. Fouettez à la fourchette les blancs d'œufs à part sans les monter. Incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère et le poivre, et mélangez à nouveau. Ajoutez à la fin les tomates séchées coupées en petits morceaux.
4. Versez une cuillère à soupe de pâte dans chaque alvéole à madeleines (beurrées et farinées si nécessaire).
5. Mettez au four pendant 10 min.
6. Vérifiez la cuisson. Démoulez aussitôt. Recommencez avec la fournée suivante.