

MADELEINES THON/TOMATE & AMANDES EFFILÉES

Ingrédients :

2 œufs

80 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

15 g de gruyère râpé

sel, poivre

2 boîtes de thon à la tomate

(j'ai pris du thon au naturel environ 300 g + 2 CS de sauce tomate au basilic)

15/20 g d'amandes effilées

(environ 10 / 15 g dans la préparation, le reste sur le dessus pour décorer)



Préchauffez le four th°9 (270 °C)

Séparez les blancs des jaunes, mettez les jaunes dans un saladier avec la levure et la farine, mélanger bien avec une cuillère en bois. Battez rapidement et sans les monter, les blancs d'œufs à la fourchette, incorporez au mélange précédent et mélanger au fouet. Salez et poivrez, rajoutez le thon émietté à la fourchette, la sauce tomate et les amandes effilées. Mélangez vivement.

Mettez dans chaque alvéole de la plaque à madeleine (préalablement beurré et fariné, sauf si vous utilisez un moule en silicone) l'équivalent d'1CS de la préparation. Déposez quelques amandes effilées sur le dessus et enfournez 4 minutes, puis baissez le four th°7 (210°C) pour 6 minutes (c'est ce procédé qui permet de bosseler les madeleines).

Sortez du four et dégustez tiède ou chaud, en apéro ou en plat du soir, avec une salade verte. Elles étaient très très bonnes.

**** Audrey ****

FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily