



Madeleines provençales

Pour 27 madeleines :

- 150 g de farine
- 4 oeufs
- 100 g de tomates séchées
- 1 courgette (petite)
- 2 oignons noyveaux (j'ai mis un petit oignon)
- 130 g d'olives noires dénoyautées (j'ai dû en mettre moins sinon la garniture est bien trop importante. J'en ai donc mis environ la moitié)
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de beurre
- 3 càs de lait
- 2 càs d'huile d'olive (1 pour moi)
- sel
- poivre

Couper les tomates séchées et la courgette en dés, les olives en rondelles.

Hacher et faire suer les oignons 1 min avec l'huile. Ajouter les dés de courgette, saler. Cuire 4 min sur feu doux en remuant.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Mélanger la farine avec la levure. Ajouter les jaunes. Incorporer les blancs battus à la fourchette avec le lait. Ne pas les faire monter, juste les battre 1 minute avec la fourchette.

Ajouter enfin le beurre fondu, les olives, les dés de tomates et les dés de courgette refroidis. Saler et poivrer.

Verser de la pâte dans les empreintes à madeleines d'un moule en silicone (ou en moule dur mais beurré et fariné).

Cuire 4 min dans le four préchauffé à 250°C, puis 8 min à 200°C.

Renouveler l'opération afin d'utiliser toute la pâte en laissant refroidir le moule entre chaque fournée.

Quand les madeleines sont cuites, les laisser légèrement refroidir, démouler et les déposer sur une grille. Vous pouvez les congeler à plat sur un plateau puis les mettre dans un sac congélation. Vous pourrez ensuite les laisser décongeler à température ambiante juste avant de recevoir vos convives !