MADELEINES AU COMTÉ

Ingrédients : pour 2 à 3 personnes

-75gr de farine

-1 Œuf

-30gr de beurre

-40gr de comté

-½ cuillère à soupe d'huile d'olive

-4,5cl de lait

-½ sachet de levure chimique

-Sel/Poivre

Etapes de préparation : 15mn de préparation

1-Préchauffez le four à 210°C. Huilez légèrement les empreintes d'un moule à madelaines.

2-Faites ramollir le beurre. Découpez le comté en dés.

3-Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et les œufs. Délayez progressivement avec le lait. Ajoutez le beurre ramolli et le comté. Salez et poivrez puis mélangez à nouveau.

4-Versez la pâte dans le moule. Baissez la température du four à 180° puis enfournez durant 15 minutes. Démoulez les madeleines et laissez refroidir sur une grille.