NOS IDÉES RECETTES

MADELEINES AU JAMBON ET COMTÉ



INGRÉDIENTS

- 110 g de farine
- 2 œufs
- 75 g de beurre
- 60 g de lait
- 50 g de jambon sec
- 50 g de comté
- 1 g de sel

PRÉPARATION

01 Préchauffez votre four à 200°C.

02 Dans un saladier, mélangez la farine et le sel.

03 Dans un autre bol, battez les œufs et ajoutez le beurre fondu et le lait.

04 Incorporez ce mélange aux ingrédients secs.

05 Ajoutez le jambon sec coupé en petits morceaux et le comté râpé. Mélangez délicatement.

06 Versez la préparation dans des moules à madeleines beurrés.

07 Enfournez pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Retrouvez la vidéo de la recette ICI