

Madeleines au cantal et aux olives



Crème Laurette

Pour environ 24 madeleines :

180g de farine

1 oeuf

1 yaourt bio 0%

100g de cantal râpé

1 sachet de levure chimique

3cs d'huile d'olive

Marjolaine, origan, basilic

Sel, poivre

1 boîte d'olives vertes dénoyautées

environ 50ml de lait écrémé

Préparation :

Mélangez l'oeuf, le yaourt, l'huile et les herbes. Salez et poivrez ce mélange.

Ajoutez-y la farine et la levure et mélangez bien de façon à homogénéiser la pâte.

Ajoutez du lait pour obtenir la bonne consistance de pâte.

Enfin, incorporez les olives coupées en morceaux et le cantal.

Huilez vos moules à madeleines et déposez-y l'appareil.

Enfournez environ 20 minutes à 175°C