

Madeleines aux Sardines

<http://storage.canalblog.com/15/15/427975/43811529.jpg>



Ingrédients pour une vingtaine de madeleines :

- . 2 oeufs
- . 80 g de farine
- . 1/2 sachet de levure chimique
- . 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- . 20 g de gruyères râpé
- . 1 boîte de sardines tomate basilic "Perles des Dieux"
- . sel de guérande "Le Guérandais"
- . Poivre blanc "Terre Exotique"

Préchauffer le four à 240 °C (thermostat 8).

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure avec les jaunes d'oeufs.

Fouettez légèrement les blancs d'oeufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble.

Verser l'huile et mélanger vivement à l'aide d'un fouet, ajouter le gruyère puis mélanger, saler et poivrer.

Ajouter les sardines écrasées avec une fourchette dans leur huile, mélanger.

Verser la préparation dans chaque alvéole du moule à madeleine (petit moule pour mini madeleines).

Mettre les madeleines au milieu du four pendant 4 minutes, puis baisser à 180°C (TH 6) et laisser cuire pendant encore 3 minutes.

Démouler aussitôt.