

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## MADELEINES AU GOUDA

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 15 mn**

### Ingrédients :

- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 oeufs
- 100 g de gouda au cumin râpé
- Sel
- Graines de cumin

### Préparation :

Dans un saladier, mélangez les oeufs, sel et le gouda au cumin.

Ajoutez la farine et la levure tamisée ensemble puis le beurre fondu. Mélangez.

Beurrez la plaque à madeleine ou bien des petits moules à muffins.

Remplissez les moules, parsemez la pâte de grains de cumin et laissez reposer 20 mn au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 220°

Enfournez et laissez cuire 15 minutes environ.

### Façonnage :

Préchauffez le four à 210°

Étalez la pâte à pizza sur un plan de travail fariné, si vous avez l'appareil à chaussons, utilisez-la (voir photos) sinon découpez des cercles de la dimension de votre choix. Mettre la farce au milieu de chaque cerle de pâte puis la façonnez sous forme de petits calzones ou des petits chaussons.

Mettez à cuire pendant 15 à 20 mn.

Servir chaud.