



ECHANGE CULINAIRE DU 16 JANVIER 2009

MADELEINES AU FOIE GRAS

offre de Anique

Préparation : 1h15mn environ - Cuisson : 15 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

80 g de beurre
100 g de foie gras de canard cuit
3 œufs
100 g de farine
30 g de fécule ou de maïzena
1 sachet de levure chimique
Sel, poivre

Préparation

Faire fondre le beurre et laisser tiédir.
Dans un saladier, battre les jaunes d'œuf ;
Mélanger la farine, la maïzena, et la levure
Puis mélanger avec les jaunes d'œuf.
Monter les blancs en neige, mettre avec la pâte
Ajouter le beurre fondu
Couper le foie gras en petits dés et l'incorporer à la pâte
Placer la pâte 1 heure au réfrigérateur
Préchauffer le four à 180°C
Beurrer et fariner le moules à madeleines
Remplir chaque alvéole du moule aux 2/3
Cuire 10 à 15 minutes ; Démouler dès la sortie du four