

## Mini-madeleines au pesto

J'adore les madeleines sucrées bien sûr mais c'est très sympa aussi pour l'apéro en mini format version salée.

Voici donc une recette dans laquelle vous pourrez mettre ce que vous voulez, à la fortune du pot !

Aujourd'hui ce sera pesto (basilic) pour des mini madeleines très parfumées.

### Ingrédients (pour 20 grosses ou 60 mini) :

- \* 120g de farine
- \* 3 oeufs
- \* 1 sachet de levure chimique
- \* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- \* 1 pot de 190g de sauce au pesto
- \* 50g de fromage râpé
- \* poivre et piment d'Espelette



### Préparation :

Mélanger la farine, la levure et le poivre.

Battre les oeufs en omelette et ajouter les à cette préparation. Bien mélanger.

Ajouter ensuite l'huile, la sauce pesto et le fromage râpé.

Filmer et laisser au frigo au moins 2h.

Préchauffer le four à 230°C.

Huiler les empreintes et les remplir avec une cuillerée à café de préparation.

Cuire d'abord à 230°C pendant 4 minutes puis baisser la température du four à 180°C et cuire encore pendant 6 minutes.

Laisser refroidir sur une grille ou manger tiède.

### Astuces :

ATTENTION, très important pour avoir une belle bosse: il faut créer un choc thermique et donc mettre au moins 2 heures la pâte au frigo !

J'utilise des moules en métal car je trouve qu'avec les moules en silicone cela gonfle moins.

Pour les grosses madeleines, augmenter un peu les temps de cuisson.

On peut mettre avec une boîte de sauce tomate : du parmesan, de la mozzarella, du gorgonzola, du chorizo, des lardons, des crevettes, de la moutarde... On peut varier les épices aussi : basilic, thym, origan, curry, piment...

J'achète des pots de 190g de préparation pour pâtes avec de l'aubergine, du pesto ou autre afin de varier les saveurs. Cela me permet d'avoir toujours de quoi faire des madeleines salées sous la main.