

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Madeleines au roquefort ~~

Et oui... des madeleines en entrée pourquoi pas !



- 150 g de roquefort
- 50 g de gruyère râpé
- 2càc de levure chimique
  - 50 g d'huile
  - 125 g de farine
  - 1 pincée de sel
  - 2 oeufs
  - 100 ml de lait

Préchauffez le four à 180°

Mélangez le gruyère, la farine, la levure et le sel

Faites fondre le roquefort dans le lait chaud

Mélangez le tout avec les oeufs et l'huile

Cuisson 15 min environ

---

*Ces madeleines peuvent très bien se faire la veille  
et supportent très bien la congélation !*

*Bien pratique !!!*

---

*Alors, facile non...*

\*\*\*