

Liste de courses détachable
Quantités pour 4 personne(s)



Recette de Madeleine au fromage

Crèmerie hors fromage

Oeuf(s) : 6 pièce(s)
Beurre doux : 60 g
Lait 1/2 écrémé : 5 cl

Fromage(s)

Comté : 50 g

Epicerie

Farine de blé : 300 g
Sachet(s) de levure chimique (11g) : 1
pièce(s)
Fleur de sel : 1 g



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top
chrono

Rendez-vous sur :

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients

quantités pour 4 personne(s)

Farine de blé : 300 g
Oeuf(s) : 6 pièce(s)
Sachet(s) de levure chimique (11g) :
1 pièce(s)
Beurre doux : 60 g
Comté : 50 g
Lait 1/2 écrémé : 5 cl
Fleur de sel : 1 g
Moulin à poivre : 3 tour(s)



Le + du Chef

Pour une touche de
couleur, vous pouvez
rajouter de la
ciboulette dans la pâte.

Recette de Madeleine au fromage

De délicieuses madeleines dorées et salées, aux saveurs de comté.

PREPARATION : 10mn

CUISSON : 5mn

REPOS : 0mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées.
- Râper finement le comté.

Pour la recette

Préchauffer le four à 230 °C (th. 7-8).

Mélanger tous les ingrédients dans un bol, puis poivrer la pâte obtenue.
Garnir aux 3/4 des moules à madeleines en silicone, puis enfourner pendant 5
min (les madeleines doivent être dorées).

Pour le dressage

Démouler les madeleines et les laisser tiédir avant de les déguster.