

Madeleines apéritives au parmesan et au thym

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



10 minutes



40 pièces

INGRÉDIENTS

- 100 g de farine de blé* T65
- 2 œufs*
- 25 g d'huile d'olive
- 45 g de boisson de riz The Bridge
- 2 c à c de poudre à lever
- sel et poivre
- 120 g de parmesan*
- 1 c à c de feuilles de thym
- mélange d'épices pour bruschetta Epi C' Bio

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Râper le parmesan et réserver.
3. Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs, la boisson végétale, l'huile d'olive, le sel et quelques tours de moulin à poivre.
4. Ajouter la farine et la poudre à lever. Incorporer le parmesan râpé et le mélange d'épices.
5. Répartir l'appareil à l'aide d'une poche à douille (ou d'une cuillère) dans le moule à mini madeleines.
6. Parsemer de feuilles de thym.
7. Enfourner et cuire 10 minutes maximum à 180°C.
8. À la sortie du four, les débarrasser sur une grille pour qu'elles refroidissent. Refaire une tournée de mini madeleines avec le reste de l'appareil !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Houaoua
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82