



Couteau & Fourchette

Recettes de cuisine

# Madeleines au parmesan

*Les originaux du chef*

Quantité

- 
- Faire chauffer le four à 180°C
  - Disposer le beurre dans un cul-de-poule
  - Ajouter la farine avec la maïzena et la levure, bien mélanger
  - Ajouter ensuite le parmesan
  - En dernier ajouter les blancs d'œufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
  - Disposer dans de petits moules et cuire 12 minutes
  - Servir encore tiède

## Ingrédients :

- 150 g de beurre pommade
- 80 g de farine
- 150 g de parmesan
- 3 g de maïzena
- 3,5 g de levure chimique
- 150 g de blanc d'œufs