



6 personnes



15 minutes



12 minutes

Madeleines au parmesan

La veille

- 1- Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
- 2- Dans un saladier, versez la farine, la levure et le parmesan, ajoutez les oeufs, puis commencez à mélanger la pâte.
- 3- Ajoutez progressivement le lait sans faire de grumeaux. Quand la pâte est bien lisse y versez le beurre et assaisonnez. Réservez la pâte à madeleine entre 12h et 24h.

Le jour J

- 4- Préchauffez votre four à 210°C. Cuisez les madeleines 8 à 12min.

- 125g de beurre
- 230g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 7cl de lait
- sel et poivre
- 100g de parmesan râpé