

MADELEINES AUX ASPERGES & BOURSIN

Ingrédients :

2 œufs
80 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
15 g de gruyère râpé
sel, poivre
190 g d'asperges en bocal (poids total, 110 g égouttés)
65 g de Boursin



Préchauffez le four th°9 (270 °C)

Séparez les blancs des jaunes, mettez les jaunes dans un saladier avec la levure et la farine, mélanger bien avec une cuillère en bois. Battez rapidement et sans les monter, les blancs d'œufs à la fourchette, incorporez au mélange précédent et mélanger au fouet. Salez et poivrez, rajoutez les asperges coupées en petits dés (en prélevant et réservant 16 pointes pour décorer sur le dessus) et le Boursin émietté à la fourchette. Mélangez vivement.

Mettez dans chaque alvéole de la plaque à madeleine (préalablement beurré et fariné, sauf si vous utilisez un moule en silicone) l'équivalent d'1CS de la préparation. Déposez une pointe d'asperge sur le dessus et enfournez 4 minutes, puis baissez le four th°7 (210°C) pour 6 minutes (c'est ce procédé qui permet de bosseler les madeleines).

Sortez du four et dégustez tiède ou chaud, en apéro ou en plat du soir, avec une salade verte. Elles étaient très très bonnes.

**** Audrey ****

FLAGRANTS DÉLICES by Tambouillefamily