# Mini madeleine Saumon Wasabi

## Matériel : Guy Demarle utilisé :

Empreinte mini-madeleine :
réf. : FP 2121
Plaque aluminium perforée :
Réf : MA 400300
1 poche à douille MA 162004
Lot de 4 douilles : MA 166005

## Ingrédients :

1,5 tranche de saumon fumé
50 g de beurre fondu froid
120 g de farine
2 œufs
2 cuillères à soupe de Ricotta
45 gr de wasabi
½ sachet de levure chimique
Sel, poivre
Graines de sésame au wasabi (facultatif).

## Recette

Préchauffer le four à 180°.
Couper le saumon fumé en petits morceaux.
Faire fondre le beurre et le réserver pour qu'il refroidisse.
Tamiser ensemble la farine et la levure.
Fouetter les œufs, puis incorporer la ricotta, le wasabi, le sel et le poivre. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter le saumon et mélanger. Puis ajouter le beurre fondu froid et mélanger encore.
Verser quelques graines de sésame dans chaque empreinte.
Remplir la poche à douille et remplir chaque empreinte.
Verser encore quelques graines de sésame au wasabi.

Faire cuire environ 10 mn.

Petite astuce : si vous voulez qu'elles gonflent bien vous pouvez laisser les madeleines environ 30 minutes dans le réfrigérateur avant de les enfourner.
C'est le choc thermique qui favorise le gonflement.

.

Pascale Chazelle

Conseillère Guy Demarle

**Assistant culinaire Cook'in, moule flexipan**
**☎ : 06.76.52.15.65**

Vous pouvez me retrouver sur : http://pascaleandco.canalblog.com/