

## Madeleines au saumon



### Pour 12 madeleines

- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 80 g de saumon fumé
- 50 g de beurre doux + 50 g de beurre salé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c à café de zeste de citron
- 1 c à café de coriandre hachée
- Poivre

Coupez le saumon en petits morceaux. Cher et tendre l'a coupé avec des ciseaux.

Préchauffez le four à 220°C. Pour notre four c'est 180°C.

Fouettez les oeufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Incorporez la farine et la levure tamisée, puis le beurre fondu.

Poivrez et mélangez pour obtenir un mélange bien homogène.

Ajoutez le zeste de citron, le saumon et le poivre. Ne salez pas car le beurre est salé.

Et pour finir la coriandre. Mélangez bien à nouveau.

Répartissez la pâte dans les empreintes à madeleines à l'aide d'une cuillère. Si vous prenez un moule non siliconé, pensez à le beurrer et fariner.

Dans la recette d'origine, il est indiqué d'enfourner pendant 5 minutes à 220° C, puis de baisser la température à 180°C pour 10 minutes. De mon côté j'ai cuit les madeleines 5 minutes à 180°C puis j'ai baissé à 160°C pendant 10 minutes et c'était très bien. Comme je le dis très souvent la cuisson se fait en fonction du four de chacun.