

Madeleines au pesto

Pour 20 madeleines

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 150g de farine
- Poivre
- 1 sachet de levure chimique
- 40g de Maïzena
- 80g de lait entier
- 20g de Basilic frais
- 30g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 3 œufs
- 40g de parmesan râpé
- 40g d'emmental râpé
- 50g de pignons de pin



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un mixeur, un fouet, une spatule, une empreinte de 20 madeleines, et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Placer le moule à madeleines sur la plaque perforée.
- Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, le poivre, la levure et la Maïzena.
- Mixeur finement ensemble le lait, le basilic, l'huile, la gousse d'ail et les œufs.
- Verser le tout dans le 1^{er} mélange sec et bien mélanger l'ensemble.
- Incorporer les fromages et les pignons concassés.
- Garnir chaque empreinte à l'aide d'une cuillère.
- Faire cuire +/- 8 min à 180°C.
- Démouler sans attendre et laisser tiédir avant dégustation.

Bon appétit !