



MADELEINES LARDONS - REBLOCHON

Pour 5 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 10 min.

Ingrédients :

- 3 œufs
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 de beurre demi sel
- 1 barquette de Lardons de Poulet ISLA DELICE
- 60 g de Reblochon
- Poivre
- Origan
- Moules à madeleines

Préparation :

- Préchauffez le four à 240°C (thermostat 8).
- Faites fondre le beurre dans une casserole, et laissez le refroidir.
- Faites revenir les lardons dans une poêle, sans trop les cuire.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et ajoutez progressivement la farine et la levure. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez le beurre fondu, et mélangez.
- Coupez le Reblochon en petits morceaux, puis ajoutez-les à la pâte.
- Ajoutez les lardons
- Assaisonnez : poivre noir et origan selon votre goût.
- Remplissez les moules à madeleines (pas entièrement) et enfournez à 240°C
- Ensuite, baissez la chaleur du four à 200°C (thermostat 6-7) et laissez cuire encore 6 min; vos madeleines doivent être dorées..
- Démoulez à la sortie du four