

Bleu d'Auvergne en madeleines



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

8 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 g de [Bleu d'Auvergne](#) AOC

120 g de farine

4 cuil. à soupe d'huile neutre (tournesol...)

2 oeufs

1 cuil. à café de levure chimique

poivre

10 g de beurre (pour le moule)

Préparation

1. Préchauffez votre four à 200°.
2. Mélangez délicatement la farine, la levure, les oeufs, l'huile.
3. Ajoutez le fromage émietté. Poivrez mais ne salez pas car le fromage l'est déjà.
4. Beurrez des moules à madeleines et remplissez-les au 3/4. Enfourez pour 8 minutes. Les madeleines doivent rester claires.