

Les madeleines au saumon fumé



Ingrédients :

- 3 œufs
- 180 g de farine
- 100 g d'emmental râpé
- 10 cl d'huile d'olive
- 15 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 200 g de saumon fumé
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger les œufs, l'huile d'olive, le lait et l'emmental râpé, le sel et le poivre.
2. Ajouter la levure et la farine et remuer pour avoir une texture homogène.
3. Couper le saumon fumé en morceaux et ajouter à la pâte.
4. Verser la préparation dans un moule à madeleines
5. Enfourner 15 min à 180°.