

# Madeleines apéritives au parmesan et au thym

# RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



10 minutes



40 pièces

## INGRÉDIENTS

- 100 g de farine de blé\* T65
- 2 œufs\*
- 25 g d'huile d'olive
- 45 g de boisson de riz The Bridge
- 2 c à c de poudre à lever
- sel et poivre
- 120 g de parmesan\*
- 1 c à c de feuilles de thym
- mélange d'épices pour bruschetta Epi C' Bio

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Râper le parmesan et réserver.
3. Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs, la boisson végétale, l'huile d'olive, le sel et quelques tours de moulin à poivre.
4. Ajouter la farine et la poudre à lever. Incorporer le parmesan râpé et le mélange d'épices.
5. Répartir l'appareil à l'aide d'une poche à douille (ou d'une cuillère) dans le moule à mini madeleines.
6. Parsemer de feuilles de thym.
7. Enfourner et cuire 10 minutes maximum à 180°C.
8. À la sortie du four, les débarrasser sur une grille pour qu'elles refroidissent. Refaire une tournée de mini madeleines avec le reste de l'appareil !

**Fenouil Sargé**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**Fenouil Université**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**Fenouil République**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**Fenouil Atlantides**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
4-6 avenue d'Hauouza  
02 85 29 29 69

**Fenouil Antarès**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Rond-point d'Antarès  
02 43 78 93 82