

Madeleines rouges au chèvre

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 16 madeleines

• 100 g de farine • 2 œufs • 40 g de beurre salé • 30 g de fromage râpé
• 1/2 paquet de levure chimique • 80 g de bûche de chèvre • 1 poivron rouge • 2 gousses d'ail • 2 càs de crème bien froide

Mettre ail et poivron dans un plat et enfourner position grill pour 20 minutes en retournant toutes les 5 minutes pour que toutes les faces soient bien noircies et cloquées.

Enfermer le poivron et l'ail dans un sac plastique et laisser refroidir.

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement noisette.

Laisser tiédir.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, la farine et la levure. Ajouter le beurre et le fromage râpé.

Peler le poivron et enlever les graines. Peler l'ail. Mixer ail et poivron, puis les mélanger à la préparation.

Ajouter enfin les dès de fromage de chèvre. Filmer et réserver au frais 2h.

Allumer le four th 7, 220°C.

Délayer l'appareil avec la crème froide et remplir les moules aux 3/4 (beurrés et farinés s'ils sont en dur).

Lorsque le four est bien chaud, enfourner pour 8 minutes puis baisser la température du four à 180 °C et laisser cuire encore 4 minutes.