Madeleines chèvre et courgettes

Recette de Flore

Réalisation : environ 30 minutes

Rapide à préparer, facile à stocker et à emporter pour une invitation.

Vous pouvez varier la recette en ajoutant des tomates séchées, d'autres types de fromages, en changeant la farine...

Ingrédients

Pour 16 madeleines

- 80 g de farine
- 2 oeufs
- 4 g de poudre à lever
- 4 CS d'huile d'olive
- 15 g de gruyère râpé
- 1 courgette
- ½ bûche de fromage de chèvre
- ½ CC d'herbes de Provence (ou autres herbes à choix)

Où trouver...

... de l'huile d'olive ?

A *Nature en Vrac*, au *Bocal Local*, au *NID*

... du fromage sans emballage ?

Sur les marchés, chez *Manor*, à la *COOP*, à la *laiterie de Carouge*, à *Yeast*

... de la poudre à lever ?

Au *Bocal Local*

Préparation

1. Couper les courgettes en dés et les faire revenir quelques minutes à la poêle avec un peu d'huile d'olive - réserver
2. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs
3. Mélanger les jaunes, la farine et la poudre à lever
4. Battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux mais pas trop fermes et les ajouter délicatement au mélange
5. Ajouter l'huile d'olive
6. Incorporer les dés de courgettes, le fromage de chèvre coupé en petits morceaux, le gruyère et les herbes
7. Garnir des moules à madeleines graissés
8. Enfourner 4 minutes à 250°C, puis baisser le four à 210°C et laisser cuire encore 6 minutes
9. Laisser refroidir et conserver dans une boîte hermétique