

Madeleines au JAMBON de VENDEE IGP



Personnes
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
10 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 3 cuillères à soupe de raisins secs
- 125g de fromage bleu (Roquefort, St Agur...)
- 150g de farine
- 160g de beurre
- 3 Œufs
- 1 demi cuillère à café de levure
- Poivre

La Préparation

- I. Préchauffez votre four à Th. 7 (210°C)
- II. Dans une terrine, mélangez la farine, les œufs, le beurre ramolli, la levure.
- III. Ajoutez les raisins secs, le fromage émietté et le jambon de Vendée coupé en fines lanières.
- IV. Poivrez (ne pas saler).
- V. Remplissez les alvéoles au ¾ de vos moules à madeleines et enfournez pour 10 minutes.
- VI. Démoulez et servez tiède.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

