

Madeleines à la moutarde d'Alsace

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- 40 g de farine
- 1 oeuf
- 40 g de fromage râpé
- 3 c. à s. de moutarde mi-forte d'Alsace Alélor
- 2 c. à s. de crème liquide
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de curry
- 1 cc de graines de moutarde
-



Étapes :

- Dans un saladier, fouetter l'oeuf, la farine et la levure.
- Ajouter l'huile, la crème, le fromage râpé, la moutarde, les graines et le curry.
- Fouetter l'ensemble. Remplir avec la pâte un moule à madeleines.
- Enfourner 4 minutes à 240°C puis 6 minutes à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.