

## ***Mini Madeleines au Chorizo***

### *Ingrédients pour une trentaines de mini madeleines :*

- 50 g de beurre
- 140 g de farine
- 2 oeufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 75 g de chorizo Pierre oteiza
- une cuillère à café de paprika Miss Paprika
- 1 sachet de levure chimique
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 240°C.

Retirer la peau du chorizo et le couper en très petits dés.

Puis mélanger le chorizo avec la farine avec la levure dans un saladier.

Dans un autre saladier, fouetter les oeufs avec le lait.

Ajouter le paprika et bien le délayer dans la pâte farine et chorizo. Saler et poivrer.

Incorporer ensuite les oeufs battus et le lait puis ajouter le beurre fondu mélanger délicatement.

Répartir la pâte dans les moules.

Enfourner à 240°C pendant environ 10 minutes à four chaud.

Après la cuisson attendre 5 minutes avant de démouler les madeleines.