MADELEINES THON-CÂPRES

Pour 30 petites madeleines :

Ingrédients :

125g de beurre

50g de parmesan

3 œufs

2 cs de lait

150g de farine

1/2 sachet de levure

1 cs d'huile d'olive

câpres

100g de thon en boîte

piment d'Espelette

* Battre au fouet électrique 3 œufs + 50g de parmesan râpé.
* Ajouter 150g de farine + 1/2 sachet de levure en continuant de fouetter.
* Ajouter 125g de beurre fondu.  
    
  Continuer de fouetter pour obtenir une pâte homogène.
* Ajouter 1 cs d'huile d'olive.

Continuer de fouetter.

* Ajouter 2 cs de lait.

Continuer de fouetter jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

* Ajouter 100g de thon en boîte à la tomate + 1 cs de câpres + du piment d'Espelette.

 Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre.

Bien mélanger.

* Mettre 1h minimum au frigo.
* Répartir dans des moules à madeleines.
* Cuire 10 à 12 min à 240°C (à four préchauffé pendant 10 min).
* Laisser tiédir et démouler.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/04/26/20981854.html