



MADELEINES AUX COURGETTES D'ANNE

Pour 12 madeleines (taille normale)

2 oeufs - 100g farine - 3 càs de lait ribot ou lait fermenté - 2 càs huile d'olive - 100g courgettes râpées - 100g fêta - 1 càc rase de levure chimique - 1 pée de sel - 1 pée de coriandre moulu –

Préchauffer le four à 200°.

Tamiser la farine et la levure au dessus du bol du Kitchen... Adapter la feuille du robot. Ajouter les oeufs + le lait ribot ou fermenté, les courgettes râpées, l'huile d'olive, la fêta écrasée, le sel et le coriandre moulu. Mélanger. Verser dans les moules à madeleine à l'aide de 2 cuillères à soupe.

Enfourner pour 20min.

Retourner le moule sur une grille.

*** Si vous les mangez chaudes, les poser dans un plat et les recouvrir de papier alu jusqu'au moment du service.**