

Madeleines aux fèves et Chorizo

Ingrédients pour 6 personnes :

120 g de fèves écossées
100 g de chorizo doux
150 g de beurre
50 g de lait
170 g de farine
60 g de parmesan râpé
2 œufs
1 sachet de levure

Faire fondre le beurre et laisser refroidir.

Battre les œufs avec le lait, ajouter le parmesan, la farine et la levure.

Mélanger et verser le beurre. Réserver au frigo 30 min environ.

Cuire les fèves 10 min et retirer la peau.

Couper le chorizo en petits morceaux.

Ajouter les fèves et le chorizo à la pâte et remplir les moules à madeleines. Cuire 12 à 15 min à 200° environ.

Servir tiède.