

## **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.