

## Madeleines aux champignons

Pour 16 madeleines:

- 80g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 100g de champignons de paris (*j'en ai mis le double*)
- 1 c.s. de persil haché
- 2 œufs
- sel, poivre
- 15g de gruyère râpé
- 2 c.s. d'huile de tournesol



1. Préchauffez le four à 240°C.
2. Lavez les champignons et émincez-les. Faites-les revenir à la poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée. Ajoutez le persil.
3. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez les jaunes, avec la farine et la levure, ajoutez les blancs légèrement battus (mais pas montés en neige). Ajoutez ensuite le gruyère et l'huile. Salez et poivrez.
4. Ajoutez les champignons à la pâte.
5. Versez la pâte dans les empreintes de madeleines.
6. Mettez à cuire 12 minutes à 210°C. Démoulez aussitôt.