

Madeleines au pesto et aux pignons

Pour 18 madeleines:

- 2 oeufs
- 80 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 5 cs d'huile de tournesol
- 15 g de gruyère râpé
- 2 cs bombées de pesto
- 20 g de pignons de pin
- poivre



Préchauffer le four à 240°.

Placer tous les ingrédients (sauf les pignons) dans le bol du thermomix et mixer **30 sec à vitesse 4**. Racler les parois du bol et ajouter les pignons. Mélanger en **sens inverse 30 sec à vitesse 3**.

Sans thermomix, mélanger dans un saladier d'abord la farine avec la levure dans un saladier puis les oeufs. Ajouter l'huile, le pesto et bien fouetter. Poivrer puis incorporer le gruyère et les pignons.

Verser une cuillerée de pâte dans les alvéoles (beurrées et farinées si nécessaires) d'un moule à madeleines (pour remplir plus proprement et rapidement le moule, utiliser une poche à douille!).

Enfourner et laisser cuire 4 min à 240°. Baisser ensuite la température du four à 180° et poursuivre la cuisson 5-6 min (à surveiller!).

A la sortie du four, démouler les madeleines et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>