

## Madeleines au wasabi



**Ingrédients** : 150 g de farine, 8 g de levure chimique, 75 g de parmesan râpé, 70 g de vin blanc, 3 oeufs, 50 g d'huile d'olive, 50 g de tomates confites, 3 g de thym, 8 g de wasabi, sel et poivre.

Verser dans le Quick chef muni de sa pâte, la farine, la levure, le parmesan, le vin blanc et les oeufs. Faire quelques tours de manivelle.

Incorporer l'huile d'olive et mélanger à nouveau.

Ajouter les tomates confites coupées en petits dés, le thym, le wasabi, le sel et le poivre. Verser dans le moule et cuire dans un four à 180 degrés pendant 10 minutes environ.