

## Madeleines au saumon fumé et ciboulette

J'adore les **madeleines**, aussi bien sucrées que salées. Mais finalement, je n'en prépare pas si souvent que ça. Et je me rends compte que c'est bien dommage ! La recette\* que je vous propose aujourd'hui est **salée** et est idéale pour un petit apéro estival ou un buffet dînatoire où tout le monde picore un peu de tout... Ces **petites bouchées** gourmandes sont à base de **ciboulette** et de **saumon fumé** coupé en petits dés. Vous mélangez tout ça à la pâte salée et hop le tour est joué ! Difficile de faire plus simple franchement !

Bien sûr, vous pouvez réaliser ces madeleines dans des moules à **mini-madeleines**, faites simplement attention à bien réduire le temps de cuisson. Après, je vous propose une recette de **madeleines au saumon fumé**, mais vous pouvez bien mettre tout ce que je voulez dedans ! Un mélange de tomates séchées, basilic et feta, des champignons, du comté et du chorizo, et que sais-je encore !



**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10 min**

### **Ingrédients pour 25 madeleines :**

4 œufs

180 g de farine

1 sachet de levure chimique

65 g d'huile d'olive

70 g de crème liquide

Du sel et du poivre

100 g de saumon fumé en tranches

4 cuillères à soupe de ciboulette ciselée



**Préparation :**

1. Préchauffez votre four à 240°C (th.4).
  2. A l'aide d'un fouet électrique, battez les œufs entiers avec la farine, la levure chimique, l'huile d'olive, la crème liquide, le sel et le poivre, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
  3. Ciselez finement la ciboulette, et coupez en petits dés les tranches de saumon fumé. Ajoutez-les dans le saladier contenant la pâte et mélangez bien le tout.
  4. Déposez deux plaques à madeleines sur la grille de votre four. Déposez ensuite dans chaque alvéole une bonne cuillère à soupe bombée de pâte.
  5. Enfournez les madeleines pendant 4 minutes à 240°C, puis baissez d'un coup la température de votre four à 180°C et poursuivez la cuisson des madeleines pendant 6 minutes à cette température.
  6. Démoulez délicatement les madeleines après les avoir laissées refroidir quelques minutes. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un petit morceau de saumon fumé roulé sur lui-même sur chaque madeleine en le bloquant avec un pic.
- Ces madeleines salées se dégustent aussi bien chaudes, tièdes que froides.

\* Recette trouvée sur le [blog d'Audrey](#).