

## **Madeleines salées au pesto-rosso et tomates séchées**

Bonjour à tous ! Vous avez sûrement remarqué que je n'étais toujours pas plus présente sur ce blog ces derniers temps, mais croyez-moi, mes journées sont bien remplies ! Je fais donc au mieux, mais je préfère vous proposer des recettes qui tiennent la route plus rarement, plutôt que de vous proposer des croutes toutes les semaines (sans vouloir viser quelqu'un en particulier bien sûr, mais je regrette malgré tout que souvent, certains blogs proposent des recettes en quantité chaque semaine, mais dont la qualité est sincèrement discutable...).

Aujourd'hui, je vous propose donc une recette, toute simple comme à mon habitude, de **madeleines salées** qui seront idéales à grignoter lors d'un apéritif entre amis ! La recette est vraiment rapide à réaliser, car vous mettez tous les ingrédients dans votre robot, et hop, le tour est joué ! J'ai mis dans ces petites madeleines du **pesto-rosso** (qui je l'avoue est acheté tout prêt) et des **tomates séchées** (que j'ai réalisées moi-même - histoire de me rattraper - en suivant [cette recette](#) !).



**Préparation : 20 min**

**Réfrigération : 1 heure**

**Cuisson : 10 min**

### **Ingrédients pour 30 mini-madeleines :**

10 quartiers de tomates séchées à l'huile d'olive

3 oeufs

5 cuillères à soupe d'huile d'olive (environ 60 g)

3 cuillères à soupes bombées de pesto-rosso (environ 60 g)

130 g de farine

1/2 sachet de levure chimique



**Préparation :**

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Coupez les tomates séchées en petits dés à l'aide d'un couteau.
3. Dans un saladier, mélangez les oeufs avec l'huile d'olive et le pesto-rosso.
4. Ajoutez ensuite la farine puis la levure chimique, et terminez par les dés de tomates séchées.
5. Couvrez votre saladier d'un film alimentaire puis laissez reposer cette pâte au réfrigérateur pendant 1 heure environ.
6. Remplissez ensuite des moules à mini-madeleines aux trois quarts environ, puis enfournez pendant 10 minutes.
7. Attendez quelques minutes avant de les démouler puis laissez-les refroidir légèrement sur une grille avant de les servir tièdes pour l'apéro.