



**Chavignol** Le grand cru des Crostins

# Madeleines moelleuses au Crottin de Chavignol



# Madeleines moelleuses au Crottin de Chavignol



## POUR 8 PERSONNES

- 3 Crottin de Chavignol
- 1 sachet de levure
- 160 grammes de farine
- 4 œufs
- 160 grammes de beurre
- 30 grammes de gruyère râpé
- Sel, poivre

## DÉROULÉ

Mélanger la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois.

Fouetter légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis les incorporer à l'ensemble.

Verser le beurre fondu et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.

Ajouter le gruyère puis mélanger. Saler et poivrer.

Ajouter le Chavignol écrasé puis mélanger.

Verser une cuillère de pâte dans chaque alvéole du moule. Faire cuire au four 250°C (thermostat 8) pendant 4 minutes puis baisser la température à 210°C et laisser cuire pendant 6 minutes. Démouler aussitôt.



À déguster  
avec un  
Sancerre blanc