

Madeleines aux tomates séchées, mozzarella pistou

Par Valérie COSSART

Préparation : 15mn

Cuissons : 4mn, Th 7/8 ou 220°C puis 6mn Th6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 2 Moules à madeleines :

- 2 gros œufs (jaunes et blancs séparés)
- 50ml d'huile des tomates séchées
- 25ml d'huile d'olive
- 50ml de parmesan râpé
- 200ml de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 50g de tomates séchées
- sel et poivre du moulin
- 50ml de pignons de pin
- 20 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- 50g de mozzarella

Dans le **Turbo Max**, mixez la gousse d'ail épluchée et dégermée, les tomates séchées, les pignons et le basilic.

Dans le **Bol batteur 1,5l**, mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**, la farine, le parmesan, la levure, le sel et le poivre, les huiles et les jaunes d'œufs.

Dans le **Speedy Chef**, émulsionnez les blancs sans les monter en neige. Les incorporez au mélange précédent, puis ajoutez le mélange du Turbo Max et la mozzarella coupée en petits dés.

Réservez 10mn au congélateur, et préchauffez le four Th 8/9 ou 250°C sans la grille.

Répartissez la préparation dans les alvéoles de 2 **Moules à madeleines** posés sur la grille froide du four. Avant d'enfourner, réglez le four Th 7/8 ou 220°C et faites cuire 4mn, puis baissez le four Th 6/7 ou 200°C et poursuivez la cuisson 6mn. Démoulez chaud.