

# Madeleines chèvre, miel et romarin

carolinecuisine.canalblog.com

**Difficulté :** Très facile

40g de farine

1 c à café de levure

1 oeuf

2 c à s d'huile d'olive

2 c à c de miel

5 belles rondelles de chèvre frais en  
bûche

1 cuillère à café de romarin.

sel, poivre,

C'est très simple, mélangez  
le tout dans le bol du mixer.

Repartir la pâte, avec une  
cuillère à soupe dans  
chaque alvéole.

Cuire 4 minutes à 210°C  
puis 6 minutes à 180°C.

Dégustez les tièdes.

