

les recettes d'Alice

Madeleines salées et palets au camembert



4 à 6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



21 minutes



Facile

INGREDIENTS

80 gr de beurre	375 gr de farine
4 œufs	75 gr de beurre
150 gr de farine	150 gr de camembert
1 sachet de levure chimique	3 jaunes
50 gr de lardons grillés	noix de muscade
20 gr de pistaches pilées	

MATERIEL NECESSAIRE

Moules à madeleines en silicone emporte pièces

PREPARATION ET REALISATION

Madeleines :

1- Faire fondre 80 gr de beurre. Dans un saladier mettre 150 gr de farine, la levure et ajouter 4 œufs puis le beurre. Laisser reposer 1 heures.

2- Ajouter les lardons et les pistaches, remplir au $\frac{3}{4}$ les moules et cuire 6 min à 200°.

Palets :

1- Dans un saladier mélanger 375 gr de farine, le beurre et ajouter le camembert écrasé à la fourchette. Assaisonner sel, poivre, muscade. Mélanger avec 3 jaunes et 10 cl d'eau. Etaler la pâte et détailler des ronds, et déposer sur du papier sulfuré et cuire 15 min à 150°.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

