

# Madeleines au magret fumé

[Il vous faut \(pour environ 20 madeleines :](#)

- 100g de beurre fondu
- 100g de farine
- 80g de magret de canard fumé
- 2 œufs
- 1 cac de miel
- 5g de levure chimique
- Quelques noix hachées
- Quelques brins de persil (optionnel)

## Préparation :

1. Coupez le magret fumé en petits morceaux et hachez les brins de persil plat.
2. Mélangez les œufs avec le miel puis ajoutez la farine et la levure. Incorporez petit à petit le beurre fondu tout en remuant, puis ajoutez le magret fumé, les noix hachées et le persil plat.
3. Salez, poivrez puis réservez au frais au moins 3h ou jusqu'au lendemain.
4. Préchauffez le four à 220°C (th7-8) avec une plaque à pâtisserie à l'intérieur.
5. Remplissez des mini-moules à madeleines. Si les moules ne sont pas en silicone, beurrer et fariner-les. Faites cuire au four sur la plaque à pâtisserie chaude durant 2 à 3 min, puis baissez la température à 180°(th 6) et poursuivez la cuisson encore 5 à 7 min jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées.

**RÉGALEZ-VOUS !**