

# Madeleines aux escargots



## Ingrédients :

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| • 2 oeufs  | • 32 escargots nature en conserve     |
| • 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique     | • 1/2 échalote                        |
| • (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée) | • 1 pointe d'ail                      |
| • 5 cuillères à soupe d'huile de tournesol           | • 1 cuillerée à soupe de persil haché |
| • 15 g de gruyère râpé                               | • 10 g de beurre                      |
|  | • sel et poivre                       |

- Préchauffez le four à 270°C
- Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez les escargots et l'échalote émincée, salez, poivrez et faites revenir le tout pendant 1 minute à feu moyen.
- Ajoutez, en fin de cuisson, l'ail et le persil. Mélangez et laissez refroidir.
- Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'oeufs à l'aide d'une cuillère en bois.
- Fouettez légèrement les blancs d'oeufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère et mélangez. Salez et poivrez.
- Ajoutez à la pâte les escargots persillés et mélangez.
- Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, en veillant à ce que les escargots soient bien répartis.
- Mettez les madeleines au milieu du four à 270°C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210°C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.