

# Madeleines aux escargots

## Ingrédients :

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

## Les différentes étapes :

- 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.
- Démoulez aussitôt.