

## Mini madeleines et ses toppings à l'Emmental et aux petits légumes

pour 6 personnes

### Pour les madeleines

- 100 g d'Emmental français râpé
- 50 g d'Emmental français en dés
- 200 g de farine
- 4 œufs
- 10 cl de lait
- 120 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique

### Pour les toppings d'Emmental

- 200 g d'Emmental français râpé
- 30 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 1 pincée de curry
- 1 cuil. à café de concentré de tomate
- 4 carottes coupées en bâtonnets
- 1 concombre coupé en bâtonnets
- 2 courgettes coupées en bâtonnets
- 1 poivron coupé en bâtonnets

**Servir:** Laisser un peu refroidir les madeleines avant de démouler et les servir tièdes. Servir les toppings avec les bâtonnets de légumes.



### Les madeleines :

■ Préchauffer le four à 210°C (th.7). Dans un grand bol, mélanger la farine et la levure. Puis ajouter 100 g de beurre fondu et l'Emmental râpé. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Dans un autre bol, battre les œufs en omelette, puis, ajouter le lait et les dés d'Emmental. Verser le premier bol dans le deuxième et bien mélanger.

■ Beurrer les moules à madeleines avec le beurre restant et y verser la préparation. Enfourner pendant 15 minutes.

### Les toppings d'Emmental :

■ Chauffer la crème à feu doux jusqu'à ébullition, puis y ajouter l'Emmental râpé. Bien mélanger jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Ajouter peu à peu le lait tout en continuant à mélanger. Une fois tout le lait incorporé, diviser le contenu dans trois bols. Dans le premier bol, placer le concentré de tomate et dans le deuxième bol, le curry. Ne rien ajouter dans le troisième bol pour avoir un topping nature à l'Emmental. Mélanger chaque topping et vérifier l'assaisonnement.

## Conseils

Temps de préparation : 40 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes