

Mini-madeleines aux tomates confites

Pour environ 25 pièces

Préparation 15 mn

Cuisson : 12 mn

Repos : 15 mn

2 œufs

100 g de farine

75 g de yaourt nature

6 tomates confites à l'huile

30g de cerneaux de noix

2 c. à café de thym séché

1/2 sachet de levure chimique

4 c. à soupe d'huile d'olive

beurre

sel

poivre.

Égoutter les tomates et les couper en petits morceaux. Hacher les noix. Fouetter les œufs avec l'huile d'olive, le yaourt, le thym, sel et poivre. Ajouter la farine, la levure, les tomates et les noix.

Réfrigérer 15 mn.

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8).

Beurrer un moule à mini-madeleines,

Remplir chaque alvéole aux 3/4.

Enfourner 4 mn,

baisser le four à 200 °C et continuer la cuisson 8 à 10 mn, jusqu'à ce que les madeleines soient bien gonflées.

Laisser tiédir avant de démouler.

Servir avec des piques.

Les madeleines peuvent être préparées à l'avance,

Avant de les servir, les tiédir 2 mn au four préchauffé à 200°C (th 6-7)