



— — — — —

**MADELEINES SALÉES AUX
LARDONS ET GRUYÈRE**

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



MADELEINES SALÉES AUX LARDONS ET GRUYÈRE



DIFFICULTÉ



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON
20 MIN

Ingédients : 3 œufs, 150 g de farine, 150 g de lardons sans sel nitraté Biocoop, 50 g d'emmental Biocoop, 100 g de beurre demi-sel Biocoop, ½ sachet de poudre à lever, ½ botte de ciboulette (facultatif), sel, poivre.

- 1 **Préchauffer** le four à 180 °C.
- 2 **Faire fondre** le beurre.
- 3 Dans un saladier, **mélanger** les œufs, la farine, la poudre à lever et le beurre fondu.
- 4 **Ajouter** les lardons crus et l'emmental, saler et poivrer. Remuer bien.
- 5 **Verser** et répartir la pâte dans des moules à madeleines.
- 6 **Enfourner** pendant 20 min.
- 7 **Démouler** et laisser refroidir. Servir avec une salade.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102 Service & appel gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 11/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent