



Madeleines apéritives aux lardons et aux cornichons
Une recette du chef Marc Veyrat

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour une quinzaine de madeleines

Ingrédients

- 70 g de farine
- 75 g lardons
- 60 g gruyère râpé
- 50 g de Petits Cornichons Français à l'estragon Le Jardin d'Orante
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- Sel, poivre

1. Dans un saladier, battez les œufs avec une fourchette.
2. Ajoutez la farine et la levure. Salez, poivrez et mélangez.
3. Ajoutez le beurre fondu et la ciboulette. Mélangez et placez au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.
4. Faites revenir les lardons dans une poêle.
5. Ajoutez les lardons grillés, le gruyère râpé et les cornichons coupés en petits cubes à la pâte. Mélangez.
6. Préchauffez le four à 200°C.
7. Beurrez les moules à madeleines puis déposez une cuillère à soupe de pâte dans chaque empreinte.
8. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes.
9. Dévorez à l'apéritif !

Cette recette se réalise avec les [Petits Cornichons Français à l'estragon Le Jardin d'Orante](#). Depuis 2016 Le Jardin d'Orante soutient la production du vrai cornichon français par le biais d'agriculteurs partenaires.