

# COUP DE COEUR DE LA SEMAINE

## *Troque-Monsieur pour 4 personnes*



-8 tranches de pain de mie,4 belles tranches de jambon charcutier.

-1 sachet de gruyère ou comté râpé ,1 pot de fromage blanc demi écrémé.

-sel et poivre

Saler, poivrer votre pot de fromage blanc,

Tartinier les 8 faces de pain de mie.

Mettre du gruyère sur chaque face puis le jambon sur 4 faces seulement.

Monter les faces avec le gruyère sur les faces avec le jambon.

Enfourner environ 12 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Déguster avec une salade et des frites maison par exemple !!!!

## *Madeline Gourmande pour 4 personnes*

-150g de farine bio,125g de beurre ramolli,120g de sucre,2 gros œufs bio,2 cuillères à soupe de lait,1 cuillère à café de levure chimique.

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte blanche.

Ajouter la farine et la levure.

Incorporer le beurre ramolli et terminer par le lait.

Vous pouvez y ajouter du chocolat, de la coco, des pépites de chocolat, un cœur de confiture....

Laisser reposer 30 minutes au frigo.

Pendant ce temps,

Beurrer et fariner votre moule, préchauffer le four à 220°.

Ensuite, répartir une cuillère à soupe de pâte dans chaque empreinte du moule

Enfourner 3 à 4 minutes à 220° puis abaisser la température du four à 180° lorsque la bosse de la madeleine est montée, puis poursuivre la cuisson 6 à 8 minutes

Attention les madeleines cuisent très vite, si elles colorent trop vite abaisser la température du four.

*Démouler, laisser refroidir, déguster !!!!*

