

# MADELEINES au SAUMON FUMÉ et CORIANDRE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 16 madeleines

Préparation 15 min

Cuisson 15 min

## INGRÉDIENTS

- 4 œufs • 45 g de beurre fondu • 60 g de philadelphia (ou tout autre fromage à la crème)
- 100 g de farine • 1/2 sachet de levure chimique • 50 ml de lait • 1 càs de graines de cumin
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche • 100 g de saumon fumé (2 tranches)

## RÉALISATION

Dans un grand bol, fouetter le philadelphia pour l'assouplir, puis ajouter le beurre fondu et les œufs, mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène. Ajouter farine et levure, bien mélanger, puis détendre avec le lait.

Incorporer les graines de cumin, la coriandre hachée au couteau, et le saumon fumé coupé en petits dès.

Réserver au frais 3h (ou une nuit).

Huiler des moules à madeleines (même s'ils sont en silicone). Remplir les empreintes et enfourner pour 10 à 15 minutes. Les madeleines doivent être montées et dorées. Laisser tiédir puis démouler et laisser refroidir sur une grille.