

## MADELEINES COURGETTES CHORIZO

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 40 madeleines	1 moule à cake, 1 saladier, 1 mixeur

### **Ingrédients :**

6 œufs  
240 g de farine  
1,5 sachet de levure chimique  
45 g de gruyère râpé  
9 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou colza  
350 g de courgette  
180 g de chorizo (doux ou fort selon les goûts)

### **Préparation :**

- 1 - Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
- 2 - Râper les courgettes, couper le chorizo en petits dés.
- 3 - Dans le bol d'un robot mettre la farine, la levure, les œufs, l'huile et mettre en route.
- 4 - Une fois que le mélange est homogène ajouter le gruyère puis les courgettes râpées et le chorizo.
- 5 - Mettre dans des alvéoles en silicone ou dans des alvéoles beurrées et enfourner pendant 10 minutes.