

Mini madeleines apéritives au chutney d'oignons rouges



Pour une trentaine de mini-madeleines :

100 g de farine

2 œufs

3 cuillères à café de levure chimique

4 cuillères à soupe de lait demi-écrémé

20 g de beurre fondu

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de parmesan râpé

2 cuillères à soupe de chutney d'oignons rouges

sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier à l'aide d'un fouet.

Laisser reposer la pâte au moins 1/2 heure au frais.

Préchauffer le four à 220°C.

Verser une grosse cuillère à café de pâte dans chaque empreinte d'un moule à mini-madeleines beurré et enfourner pour 3 minutes.

Baisser la température du four à 180°C et prolonger la cuisson pendant 3 minutes.

Déguster chaudes, tièdes ou froides.