

## ***Madeleines Noisettes Parmesan***

### **Ingrédients :**

4 œufs  
200g de farine  
150 g de beurre + pour le moule  
1/2 sachet de levure  
50 g de parmesan en copeaux  
quelques noisettes grossièrement hachées  
2 c. à soupe de persil plat ciselé  
2 c. à soupe de ciboulette ciselée

### **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Faire fondre le beurre.
3. Dans un saladier ou le bol du robot, versez les œufs et le beurre. Fouettez quelques secondes.
4. Ajoutez la farine, la levure et les autres ingrédients. malaxer pour obtenir un mélange homogène.
5. Versez la pâte dans les moules. Mettre au four et cuire dix minutes. Démoulez dès la sortie du four.



*Vous pouvez partager librement cette recette à condition d'en conserver l'intégralité sans rien modifier ni enlever y compris sa provenance et ces quelques lignes. Merci.*