

Madeleines au munster et au cumin

Pour 2 Moules à madeleines :

75 gr de beurre salé fondu

175 gr de farine

½ paquet de levure

2 gros œufs jaunes et blancs séparés

Sel, poivre du moulin

25 ml de graines de cumin

25 gr de gruyère

100 gr de munster coupé en petit dès



Faire chauffer le four Th.8 ou 220°C sans la grille.

Dans le **Pichet MicroCook 1L**, faire fondre le beurre salé, 30 secondes au micro-ondes, 750 watts. Dans le **Bol Batteur 3L**, mélanger à l'aide de la **Cuiller à mélange**, la farine, la levure, les jaunes d'œufs, le beurre fondu, le sel, le poivre, les graines de cumin et le gruyère râpé dans le **Moulin Universel**.

Verser les blancs d'œufs dans le **Turbo Max** muni de la **Pale** et émulsionner les sans les battre en neige. Les ajouter doucement au mélange.

Poser les deux **Moules à madeleines** sur la grille froide du four, remplir les alvéoles avec la moitié de la préparation, répartir les dés de munster et recouvrir du reste de la préparation.

Avant d'enfourner les madeleines, baisser le thermostat sur 200°C ou Th. 7 et faire cuire 10 minutes.

Servir les madeleines chaudes ou tièdes.

Vu que mon munster était beaucoup trop fait, je l'ai coupé en morceaux mais incorporé dans le mélange avant de remplir les alvéoles 😊