

# Madeleines salées courgette chorizo

## Ingrédients

- 40 madeleines
- 240 g de farine
- 1½ sachet de levure chimique (17 g)
- 45 g (double pour moi) de gruyère râpé
- 9 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou colza (olive pour moi)
- 350 g de courgette (pas trop grosses sinon faire dégorger au sel)
- 6 œufs
- 180 g de chorizo (doux ou fort selon le goût)

*J'ai rajouté une poignée d'amandes effilées*

## Préparation

Temps total : 20 min

Préparation : 10 min

### ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

### ÉTAPE 2

Râper les courgettes, couper le chorizo en petits dés.

### ÉTAPE 3

Dans le bol d'un robot mettre la farine, la levure, les œufs, l'huile et mettre en route. Une fois que le mélange est homogène ajouter le gruyère puis les courgettes râpées et le chorizo.

### ÉTAPE 4

Mettre dans des alvéoles en silicone ou dans des alvéoles beurrées et enfourner pendant 10 minutes.