

## Madeleines aux courgettes

pas difficile, **préparation en temps record**, cuisson minute et je l'avoue je les préfères tièdes, et vous ? vous allez les préférer comment ...



Je vous les propose aujourd'hui avec de la **feta et des courgettes râpées** mais vous pouvez choisir aussi un mélange **ricotta & tomates séchées** ou **olives noires & feta**, un seul mot d'ordre, vous faire plaisir, mettre un peu de soleil et de goût dans vos madeleines.

Vos invités arrivent, ils ne restent plus qu'à enfourner et les déguster à la sortie du four.

### Pour 14 madeleines

2 oeufs  
100 g de farine  
3 cs de lait ribot  
2 cs d'huile d'olive  
100 g de courgettes râpées  
100 g de feta  
1 cc rase de levure  
1 pincée de sel

1 pincée de coriandre moulue

Préchauffez le four à 200°

Tamisez la farine et la levure.

Ajoutez les oeufs battus et le lait ribot. J'ai choisi de les préparer au lait ribot mais il m'arrive de les faire au lait de coco. Vous pouvez aussi utiliser du lait de vache.

Lavez et râpez la courgette. Ne pas l'éplucher pour obtenir un goût plus prononcé mais aussi pour avoir de beaux filaments verts à la dégustation.

Ecrasez la feta à la fourchette et ajoutez-la au mélange.

Assaisonnez avec du sel et de la coriandre moulue.

Enfournez pour 20 minutes.

Je me suis régalée.