

Madeleines salées au quinoa



Pour une douzaine de madeleines :

150 à 200 g de quinoa cuit

1 à 2 carottes

2 œufs

100 g de fromage râpé

1 CC bombée d'épices tex-mex

- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.
- Remplir les alvéoles à madeleine avec la préparation et enfourner pour 30 minutes, à four préchauffé à 180°C.
- Laisser refroidir un peu avant de démouler et déguster !

BET
Sandra