

# Madeleines à la boulette d'Avesnes

## Ingrédients :

- 2 œufs
- 130 grs de farine
- 1 sachet de levure
- 130 grs de beurre
- 1 Boulette d'Avesnes (environ 200 grs, **peut être remplacée par du maroilles**)
- 5 cl de bière blonde
- 100 g de lardons émincés et fumés
- Sel & poivre (facultatif > une pincée de cumin si remplacement par du maroilles)

## Préparation :

Préchauffez le four à 220°C.

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine et la levure incorporée. Ajoutez ensuite le beurre refroidi puis la bière.

Incorporez ensuite les lardons avec une pincée de sel et de poivre.

Coupez la Boulette d'Avesnes en petits morceaux et mélangez-les dans la pâte.

Répartissez la pâte dans chaque moule à madeleine et faites cuire au four environ 4 minutes à 220°C puis baissez le four à 160°C et laissez cuire encore 4 minutes.

Laissez tiédir puis démoulez sur la grille !

**Son origine :** *La Boulette d'Avesnes est une appellation d'origine désignant un fromage français du pays Avesnois dans le département du Nord. Il est lié à la production du fromage portant l'appellation d'origine maroilles.*

**Bon apéro...!**