



1. Mélangez dans un saladier la farine et la levure puis ajoutez les œufs, le beurre fondu et le lait. Salez et poivrez.
2. Coupez le bacon et le camembert en petits dés.
3. Dans une poêle bien chaude, faites revenir le bacon sans matière grasse à feu vif jusqu'à ce que les dés soient bien dorés. Égouttez sur du papier absorbant.
4. Une fois refroidis, ajoutez les dés de bacon et le camembert à la préparation. Mélangez bien.
5. Beurrez votre moule à madeleine. Mettez +/- une petite cuillère à café de la préparation dans chaque alvéole. En fonction de la taille de votre moule, il faudra certainement faire deux fournées. Laissez reposer dans le réfrigérateur pendant 1h00.
6. Préchauffez votre four à 210 °C. Quand il est chaud, enfournez les madeleines pour 8 à 9 mn (selon votre four) jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
7. Démoulez. Servez les madeleines au bacon et au camembert chaudes ou tièdes.



Vous pouvez faire la pâte la veille.  
Les madeleines se conservent quelques jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Super facile  
25 mn de préparation  
15 mn de cuisson  
Bon marché

### Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à mini-madeleines

Pour une vingtaine de mini-madeleines

- 80 g de farine
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 60 g de beurre fondu
- 2 c. à soupe de lait
- 8 tranches de bacon
- 100 g de camembert
- Sel
- Poivre du moulin

### Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres fromages et remplacer le bacon par des petits lardons fumés.

Ou faire une version aux olives noires (dénoyautées), lardons et romarin (ou thym) : faites revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et égouttez-les pour éliminer les excès de gras. Hachez grossièrement une quinzaine d'olives, émiettez 2 branches de thym ou de romarin et pour le reste, il s'agit de la même recette. Vous pouvez également faire une version avec des olives noires hachées et des tomates confites coupées en petits morceaux.

Enfin, vous pouvez faire une version au pain d'épices avec des cubes de foie gras (cf. en bas de page pour la recette).

