

# Madeleines à l'aubergine

Pour 16 madeleines

2 œufs  
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique  
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)  
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol  
 15 g de gruyère râpé  
 1 aubergine  
 60 g de mozzarella  
 Sel  
 Poivre

→ 18 mad.

Faites cuire l'aubergine non pelée au four à 210 °C (thermostat 7) pendant 15 à 20 minutes. Quand elle est cuite, c'est-à-dire molle, coupez-la en deux et évidez-la. Il ne faut pas mettre la peau. Écrasez la pulpe de l'aubergine avec une fourchette. Réservez.

Montez la température du four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez la pulpe d'aubergine et la mozzarella coupée en dés. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes arrosées d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron, et saupoudrées de 1 cuillerée à café de basilic ciselé. Je les accompagne d'une salade.

## VARIANTES

À l'aubergine et au roquefort : remplacez la mozzarella par 60 g de roquefort.

À l'aubergine et au gorgonzola : remplacez la mozzarella par 60 g de gorgonzola.