**Madeleines aux olives**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/Madeleines-aux-olives-et-aux-lardons-mars-2009-002.jpg) Pour 4 plaques de minis madeleines**

**- 100 g d'allumettes de lardons fumés  
- 30 olives vertes dénoyautées  
- 200 g de farine  
- 175 g de beurre  
- 2 œufs  
- 1,5 càc de levure chimique  
- 2 càc de sucre  
- 3 càs de lait  
-  ¼ de càc de sel**

**Empreintes à mini-madeleines.**  
**Préchauffer le four à 210°C (Chaleur tournante)**

Faire dorer les allumettes de lardons à la poêle à sec. Réserver.  
Tamiser la farine avec la levure.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser tiédir.  
Battre les œufs avec le lait, le sucre et le sel.  
Incorporer la farine. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le beurre fondu.  
Mélanger.  
Placer 15 minutes au frais.  
Couper les olives en rondelles et hacher grossièrement les lardons.  
Ajouter les olives et les lardons à la pâte.  
Remplir les empreintes de pâte aux ¾ (beurrer les moules si non en silicone).  
Cuire 10 à 15 minutes.  
Démouler aussitôt et laisser refroidir.  
Faire tiédir légèrement avant de servir.