

# Ch'tites madeleines à la Boulette d'Avesnes



Type de plat : **apéritif**  
Nb de personne : **6 pers.**  
Difficulté : **très facile**  
Coût : **bon marché**  
Préparation : **10 min**  
Cuisson : **10 min**  
Temps total : **20 min**



## INGRÉDIENT PRINCIPAL

La boulette  
d'Avesnes

## INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 130g de farine avec levure incorporée
- 130g de beurre demi-sel
- 1 boulette d'Avesnes
- 5cl de bière blonde Ch'ti
- 100g de lardons émincés fumés
- 1 pincée de paprika
- sel, poivre

## PRÉPARATION :

- Préchauffez votre four à 220°C (th.7).
- Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs avec la farine et levure incorporée.
- Ajoutez le beurre refroidi, puis la bière. Incorporez ensuite à la maryse, les lardons, 1 pincée de sel, poivre et paprika.
- Coupez la boulette d'Avesnes en petits morceaux et mélangez-les dans la pâte.
- Répartissez une cuillère de la préparation dans chaque alvéole du moule à madeleine et faites cuire au four à 220°C pendant environ 4min, puis baissez votre four à 160°C (th.4) et laissez encore cuire 4min.
- Laissez tiédir les madeleines puis démouler sur grille.

La recette est proposée par : [750g.com](https://www.750g.com)

## le saviez-vous ?

La boulette d'Avesnes est un fromage fort, fabriqué à partir de maroilles blanc frais, enrichi de persil, d'estragon et de clous de girofle. De forme conique, il est façonné à la main, puis recouvert de paprika ou de roucou, ce qui lui confère sa couleur rouge brun et son goût un peu relevé et âcre. Dans sa version fermière, il est lavé à la bière au cours de son affinage.

C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte lavée, d'un poids moyen pouvant aller de 180 grammes à 250 grammes. Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à septembre après un affinage de 10 semaines. **Il existe des boulettes de plusieurs formes et saveurs que l'on retrouve dans les commerces d'Avesnes.** Il existe une confrérie « du maroilles et de la boulette d'Avesnes ».