

## MADELEINES À LA TOMME DE SAVOIE, THYM ET TOMATES SÉCHÉES

### Ingrédients

- 3 œufs
  - 150 g de farine
  - 100 g de beurre
  - 6 tomates séchées
  - 75 g de Tomme de Savoie
  - $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique
  - Sel, poivre et thym
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Fouettez les œufs, le sel, le poivre et le thym. Ajoutez alors la farine tamisée, la levure, le beurre fondu, les tomates séchées émincées et la Tomme de Savoie râpée. Mélangez bien.
- Versez la préparation dans des moules à madeleines en remplissant à moitié.
- Enfournez 5 à 10 min, jusqu'à ce que les madeleines soient bombées et dorées.

## OEUFS BROUILLÉS À LA TOMME DE SAVOIE ET AU CARVI

### Ingrédients

- 200g de Tomme de Savoie au lait entier, râpée
  - 6 œufs extra frais de gros calibre
  - 2 pincées de Carvi
- Les œufs brouillés : A l'aide d'un toque œuf, pratiquez une ouverture sur le dessus des œufs crus, comme pour ouvrir un œuf à la coque afin de garder la coquille. Mettez les œufs dans une casserole anti adhésive et fouettez-les à feu doux, pendant 2 à 3 minutes environ.
- Quand les œufs sont crémeux et commencent à prendre sur les bords de la casserole, retirez du feu et incorporez la tomme de Savoie râpée, le carvi et assaisonnez selon votre goût.
- A l'aide d'une petite cuillère, garnissez les coquilles d'œufs de cette préparation et posez-les dans des coquetiers, accompagnés de mouillettes et dégustez aussitôt.