

Les madeleines au Miel

De Gilles

Préparation : 20 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 13 minutes

Ingrédients :

- 140 grs de beurre ½ sel
- 4 gros œufs ou 6 petits
- 80 grs de sucre roux cassonade
- 50 grs de sucre en poudre
- 30 grs de miel ou + suivant l'envie !
- 200 grs de farine
- 80 grs de poudre d'amande
- 1 sachet de levure
- Sel
- Extrait liquide de vanille

- Faire cuire le beurre jusqu'à coloration noisette
- Battre les œufs avec le sucre, le sel et le miel dans un saladier. Ajouter l'extrait de vanille.
- Tamiser et mélanger doucement la farine, la poudre d'amande et la levure. Mélanger ensuite doucement avec un fouet le mélange farine avec le mélange œufs-sucre-miel en le faisant progressivement afin qu'il n'y ait pas de grumeaux.
- Ajouter progressivement le beurre noisette et bien mélanger.
- Laisser reposer 2 à 3 heures au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 180°
- Verser la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe dans des moules à madeleine en silicone ou des moules non siliconés préalablement beurrés. Ne pas trop remplir les alvéoles, ça gonfle !
- Laisser cuire au four à 170 ou 180° 12 à 14 minutes en surveillant la cuisson à partir de la 10^{ème} minute. Bien noter le temps optimal pour les séries suivantes !



Bon appétit !