

MADELEINES

- **Type de plat** : Petit four
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 12 min
- **Temps de repos** : 1 heure
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 20 madeleines

- **20 g de miel**
- **150 g de farine**
- **130 g du sucre en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **125 g de beurre fondu**
- **3 œufs entiers**
- **5 g de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

Etapas de préparation

1. Faire ramollir le beurre au micro-onde ou au bain-marie. Battre les œufs avec le sucre, la pincée de sel et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
2. Rajoutez la farine additionnée de levure. Terminez avec le beurre en pommade et éventuellement le zeste de citron, d'orange ou la vanille. Mettre la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures ou une nuit (idéal). (C'est le choc thermique (différence de température) qui va vous permettre d'obtenir une belle bosse donc il faut absolument laisser reposer la pâte au réfrigérateur)
3. Préchauffer le four à 230°C. Beurrer et fariner les moules (même s'ils sont en silicone). Remplir les alvéoles du moule à madeleines d'une cuillère à soupe de pâte sans l'étaler.
4. Enfourner et baisser immédiatement à 200°C. Au bout de 3 à 5 min, le centre de la madeleine forme une petite dépression : baisser encore le thermostat du four à environ 180°C et poursuivre la cuisson. A la place de la dépression, va se former le bombé caractéristique de la madeleine, la fameuse "bosse". Lorsque les madeleines sont dorées et bombées (4 à 5 min supplémentaires), les sortir du four et les démouler immédiatement sur une grille pour les laisser refroidir.