

Madeleines au miel, citron vert et vanille

Recette pour 24 madeleines

Description

De petits gâteaux moelleux cuits dans des moules traditionnels de la pâtisserie française en forme de coquillage.

Saveurs rafraichissantes de citron vert et vanille des îles.

L'astuce du chef

Il est important de déposer le moule (en métal) à madeleines froid sur une plaque de four chaude afin de provoquer la formation de la fameuse bosse de la madeleine. Vous pourriez varier les parfums en utilisant du zeste d'orange ou du romarin haché.

Dans un moule en silicone la bosse se fait moins bien, étant donné que le silicone n'est pas un bon diffuseur de chaleur.

Ingrédients

Pour les madeleines miel et citron vert et vanille

- 3 Unité(s) Oeuf
- 140 Gr Sucre
- 15 Ml Miel
- 50 Ml Lait
- 135 Gr Beurre
- 125 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 2 Unité(s) Lime
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 25 Ml Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **320 F°**

Mise en place

Ouvrir la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau sur la longueur et récupérer les graines. Zestez la lime.

Préparation des madeleines

Faire fondre le beurre et le laissez refroidir. Dans un bol blanchir les œufs et le sucre, ajoutez l'huile, la farine et la poudre à pâte. Incorporez le beurre fondu froid, puis le lait. Finissez en y ajoutant le miel et le zest de lime. Recouvrez la préparation d'une pellicule de papier film, repos de 1 h au frigo. 10/12 minutes de cuisson 320°F

Bon appétit!