



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Madevise : Vite, beau et bon !*



Madeleines au miel bien bossues

Voici de délicieuses madeleines, les meilleures selon moi et bien bossues. Il ne faut pas être pressé pour les déguster car il y a 2 fois une heure de repos de la pâte mais c'est normal, ne dit-on pas que les meilleures choses se laissent toujours désirer ?



INGREDIENTS : environ 45 madeleines

4 œufs
175 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
280 g de farine
225 gr de beurre
15 g de levure chimique
50 g de miel liquide

PREPARATION :

Casser les œufs dans un bol et les fouetter avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la farine, la levure et le miel. Battre quelques instants et laisser reposer une heure.
Ajouter le beurre fondu chaud, mais pas bouillant, et battre à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser reposer encore une heure.
Préchauffer le four à environ 200°C et remplir les moules beurrés et farinés s'ils ne sont pas en silicone, aux 2/3.
Faire cuire pendant 8 minutes.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.
Si vous ne voulez pas tout cuire en une fois, la pâte se conserver quelques jours au réfrigérateur.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>