



Madeleines

Recette

Faire fondre le beurre doucement et laisser refroidir.
Mélanger au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le miel, la fleur de sel, la fleur d'orange et le zeste d'orange.

Tamiser la farine et la levure puis incorporer au premier mélange.

Incorporer le beurre froid dans le mélange puis laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Préchauffer le four à 200°.

Placer le mélange au réfrigérateur pendant 20 minutes minimum.

Garnissez le moule de la préparation à l'aide d'une poche à douilles.

Faire cuire à 200° pendant 12 minutes.

Matériel: Guy Demarle utilisé :

Moule Madeleine : FP FP 2511

Grille Aluminium : MA 400300

Poche à douille : MA 162004

Ou

Poche à douille jetable : Réf : MA 165010 (site Gourmandises)

Ingrédients :

Ingrédients pour 20 madeleines

150 g de beurre

3 œufs

100 g de sucre cassonade

20 g de miel

1 pincée de fleur de sel

150 g de farine

11 g de levure chimique

2 gouttes arôme fleur d'orange (*)

+ Zeste d'une orange

Ou

Les grains d'une gousse de vanille

Zeste d'un citron etc...

(*) Pour éviter d'incorporer trop de liquide je préfère parfumer avec de l'arôme plutôt que de l'eau de fleur d'orange.

Astuce : pour avoir une belle bosse, il faut un choc thermique, le four bien chaud et la pâte bien froide.

Site gourmandise : <http://www.gourmandises-guydemarle.com>

Mon code conseillère pour le site gourmandise : CHA12429



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

**Assistant culinaire I Cook'in,
moule flexipan**

☎ : 06.76.52.15.65

**Guy
Demarle**