

Four multifonction/Four combiné vapeur
Temps de préparation : 10min + 2h de repos
Temps de cuisson : 8 min

Madeleines

Pour 6 personnes



Panier de courses

20g Miel
115g Sucre
150g d'œuf
150g de farine T55
8g de levure
130g de beurre fondu
1 gousse de vanille grattée
2 citrons non traités à zester
10g de lait (facultatif)
1 pincée de fleur de sel

Matériel

Cul de poule
Fouet
Moule à madeleines en fer

Déroulé de la recette

1. Faire fondre le beurre dans une casserole ou au micro-onde.
2. Tamiser la farine avec la levure.
3. Dans un cul de poule réunir les œufs, le sucre, le miel, les zestes de citron, la vanille et la fleur de sel (et éventuellement le lait). Mélanger doucement.
4. Ajouter le mélange farine/levure, mélanger à nouveau puis verser le beurre fondu encore tiède (40°C environ) et finir de mélanger l'ensemble. Le mélange doit être fluide.
5. Réserver la préparation dans un bol filmé au réfrigérateur pendant 2h minimum.
6. Préchauffer votre four mode chaleur tournante 210°C
7. Mettre votre appareil¹ à madeleine dans une poche pâtissière, beurrer votre moule à madeleine avec un beurre pommade² et couler l'appareil au $\frac{3}{4}$ du moule.

8. Enfourner pour 3 minutes, puis baisser la température à 170°C et poursuivre la cuisson pour environ 5 minutes.
9. Démouler et laisser refroidir.

Le petit Lexique

¹**Appareil** ensemble de plusieurs ingrédients mélanger ensemble

²**Beurre** pommade beurre mou mais pas fondu qui a une texture très souple

Astuces de chef

Il est préférable d'avoir des moules en métal pour une meilleure conduction de chaleur, néanmoins les moules en silicones peuvent convenir.