



Madeleines au miel

Pour 50 petites ou 20 grosses :

100g de sucre glace

40g de poudre d'amandes

40g de farine

3 blancs d'œuf

1 cuillerée à soupe rase de miel

100g de beurre

Beurre pour le moule (si vous n'avez pas de moule en plastique)

Mise en place:

1. Faites chauffer le beurre jusqu'à couleur noisette, transvasez-le dans un bol pour éliminer les flocons de caséine et laissez-le tiédir.
2. Réunissez dans une terrine le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes, tous tamisés à travers une passoire. Mélangez.
3. Cassez les blancs d'œuf à la fourchette et incorporez-les au fouet au mélange sucre et farine.
4. Ajoutez le miel en délayant au fouet.
5. Incorporez enfin le beurre noisette tiède, toujours au fouet. Vous obtenez une pâte liquide, qui va se raffermir au frigo.

Cuisson:

1. Beurrez et farinez la plaque à madeleines (sauf si vous avez une plaque en plastique), remplissez les moules à l'aide de la poche à douille (ou à la cuillère) et remettez la plaque 1/4h au frigo.
2. Faites cuire 10mn dans le bas du four préchauffé à 170°.

Conservation:

Quelque jours dans une boîte métallique...mais elles sont tellement meilleures fraîches!