

# Madeleine au miel et beurre

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Bonnes madeleines bien dorées, qui sont idéales pour un petit break ou une boîte à lunch. Emportez-les avec vous (bureau, plage, train, voyage)

## L'astuce du chef

La petite bosse que l'on retrouve sur le top de la madeleine est uniquement due à la forme du moule à madeleine.

La seule petite surface du moule qui est réellement en contact avec la sole ou la plaque chaude dans le four, forme ce que l'on appelle un point de fusion (endroit où la température ait la plus élevée).

Donc, grâce à cela, une poussée plus forte du mix au court de la cuisson, puis c'est à cet endroit exactement que ce forme la bosse.

Cela fonctionne moins bien sur les moules en silicone (cette matière est souvent vendue pour vous protéger des brûlures). Vous comprenez que ce ne sont pas les meilleurs moules pour diffuser la chaleur.

## Ingrédients

### Madeleines

- 500 Baies Farine de blé entier
- 18 Gr Poudre à pâte
- 500 Gr Oeuf entier
- 430 Gr Sucre
- 25 Gr Miel
- 500 Gr Beurre fondu

## Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **390 F°**
- Temps de repos **60 mins**

### Réalisation des madeleines

Tamisez la poudre à pâte et la farine,  
Montez les oeufs avec le sucre en ruban (consistance).

Faites fondre le beurre, ajoutez-y le miel.

Dans les oeufs en ruban, incorporez la farine en pliant à l'aide d'une spatule en plastique, pour finir incorporez le beurre fondu et le miel.

Laissez reposer le mélange au frigo, préparez les moules à madeleine, les graisser, à l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère à soupe, remplir les moules de 20gr environ de mix à madeleine. Placez les moules dans le four, la cuisson est d'environ de 5 minutes. Assurez-vous d'une belle coloration dorée.

**Bon appétit!**