



Madeleines

Une recette *by* Jordan Talbot

Ingrédients (40 madeleines individuelles)

- Oeuf entier : 4
- Lait entier : 83 gr
- Sucre semoule : 173 gr
- Miel Acacia : 60 gr
- Vanille gousse : 1 pièce
- Zeste citron vert : 1 pièce
- Zeste citron jaune : 1 pièce
- Farine : 260 gr
- Poudre à lever : 11 gr
- Beurre : 220 gr
- Sel fin : 1 gr

ÉTAPES

- Mélanger le sucre semoule avec les zestes et la vanille, ajouter le miel, les oeufs entiers et le lait, tempérer au bain marie à 35°C.
- Tamiser les poudres puis ajouter au mélange précédent à l'aide du fouet.
- Fondre le beurre avec le sel à 60°C.
- Ajouter au mélange puis réserver 12 heures au réfrigérateur.
- Beurrer et fariner les moules.
- Pocher 24 grammes par empreinte.
- Cuire à 180°C pendant 7/8 minutes.

Bonne dégustation !



Astuce

Pour les apprentis pâtissiers, remplissez la préparation jusqu' au 3/4 de chaque petit moule.

