

LA RECETTE *du* LUNDI



*madeleines moelleuses de rentrée
au miel et à la vanille*



INGRÉDIENTS

- 120 g de beurre fondu
- 100 g de sucre vanille (Comptoir)
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à s. de miel de thym (Comptoir)
- 1 c. à c. d'extrait de vanille ou 1 gousse grattée (Comptoir)
- 1 pincée de sel nature (Comptoir)

✿ Conseil gourmand

Variez les plaisirs en ajoutant une pincée de cannelle douce, ou quelques pépites de chocolat dans la pâte. Elles se conservent très bien deux jours dans une boîte hermétique... si elles ne disparaissent pas avant !

PRÉPARATION

- Préparer la pâte
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le miel, la vanille et le beurre fondu.
- Incorporer la farine, la levure et le sel. Mélangez sans trop travailler la pâte.
- Repos
- Placez la pâte au frais 30 minutes (secret pour avoir la petite bosse !).
- Cuisson
- Remplissez les moules à madeleines aux 2/3 et enfournez à 200 °C (th. 7) pendant 3 minutes, puis baissez à 180 °C (th. 6) pour 7 minutes.



Pour 18 madeleines

