

Madeleines

au miel et au citron



Madeleines

au miel et au citron



Environ 20 madeleines

Ingrédients

- 160 g de farine
- 130 g de beurre
- 90 g de sucre en poudre
- 35 g de miel
- 15 g de sucre vanillé
- 3 œufs
- ½ c.à.s de levure chimique
- ½ citron
- 1 pincée de sel

Recette



Dans un bol, battre les œufs entiers jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter les sucres, la pincée de sel et le miel et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter petit à petit la farine et la levure chimique jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le beurre pommade, le sel, le jus de citron et les zestes.

Laisser reposer la pâte au minimum 2 h au réfrigérateur.

Préchauffer le four en mode statique à 240°C.

Remplir les moules à mini-madeleines avec la pâte et enfourner.

Laisser cuire 2 à 3 min, puis baisser la température à 180°C et prolonger la cuisson de 3 à 4 min.

Démouler les madeleines à la sortie du four et laisser refroidir un peu avant de déguster.

Pain d'épices *au miel*



Pain d'épices

au miel



Ingrédients

- 250 g de miel
- 2 œufs
- 1 yaourt nature
- 250 g de farine (2/3 blanche 1/3 complète)
- 1 c.à.c de bicarbonate de soude
- 1 c.à.s d'huile



Recette

Verser dans un saladier les 250 g de miel, le faire tiédir avant s'il est solide afin de pouvoir le malaxer facilement. Rajouter les 2 oeufs entiers, le yaourt nature, bien mélanger.

Rajouter les 250 g de farine qui peut être composée de plusieurs sortes de farines, 2/3 de blanche et 1/3 de complète par ex.

Rajouter avec la farine 1 cuillère à café de bicarbonate de soude.

Rajouter ensuite des aromates comme petits morceaux de zestes d'orange confite coupé en petits morceaux, amandes, noix, noisettes, raisins secs, poudre d'anis vert, cannelle, poudre de gingembre etc... selon les goûts.

Rajouter ensuite 1 cuillère à soupe d'huile.

Bien mélanger.

Verser dans un moule beurré à thermostat 5/6 pendant 55 à 60 mn.