

Madeleines au miel

90gr de beurre fondu
3 œufs
75gr de sucre
10gr de sucre cassonade
1 pincée de sel
10gr de miel liquide
2,5gr de levure chimique
90gr de farine
Extrait de vanille (facultatif)

Travailler à la spatule les œufs, le sel et les deux sucres jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir.

Incorporer la farine et la levure tamisée ensemble. Ne pas trop travailler.

Ajouter la vanille.

Verser le beurre fondu froid et le miel, et bien mélanger, laisser reposer.

Cuire dans des moules à madeleines graissés à 220° pendant 10mn environ, démouler aussitôt la sortie du four.