

# *Madeleines aux mûres et farine de châtaignes*

## *Pour 15-16 madeleines*

*90g de beurre fondu à température ambiante*

*2 œufs+1 jaune*

*50g de sucre en poudre*

*50g de miel d'acacia*

*75g de farine de blé*

*50g de farine de châtaigne*

*2g de levure chimique*

*1gousse de vanille*

*100g de mûres*

Dans un saladier mélangez les œufs, le jaune, le sucre et le miel. Mélangez sans faire blanchir.

Ajoutez les farines, la levure et les graines de la gousse de vanille. Mélangez et ajoutez le beurre fondu. Dès qu'il est incorporé, cessez de mélanger et mettez la pâte au frigo pendant 2 heures (ou 30 minutes au congel).

A la sortie du frigo mettez le four à préchauffer à 210°C et versez la pâte dans les moules (préalablement graisser au besoin) en les remplissant aux 2/3, enfoncez 2 à 3 mures dans la pâte et remettez les moules au frigo le temps que le four finisse de préchauffer.

Quand le four est à température, enfournez une seule plaque de madeleines (l'autre attend son tour au frigo) Laissez cuire 2 minutes à 210°C puis baissez le thermostat à 160° et poursuivez la cuisson pendant 12 à 15 minutes.

Idem pour la deuxième plaque sans oublier de refaire chauffer le four à 210°C avant de l'enfourner.