

Enregistrer



PEITS  
**PLATS**  
ÉQUILIBRE

**Madeleines**

Posté à 12:58h in - Petits plats en équilibre -, - Recette -, Beurre, Citron, Desserts, farine, Huile d'olive, Lait, Madeleine, Miel, Oeufs, poudre à lever, recette-home, Sucre by Laurent Mariotte 12 Commentaires

Cuisson : 10 min

Préparation : 15 min

**Ingrédients (pour 20 grosses madeleines ou 40 petites) :**

120 g de sucre blond de canne

80 g de miel de lavande

2 zestes de citron

4 oeufs

50g de lait entier

250g de farine

1 sachet de poudre à lever

100g de beurre fondu

150g d'huile d'olive 1ère pression à froid

1 plaque à madeleines

**La recette :**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez au fouet le sucre avec le miel, les oeufs, le lait et les zestes de citron.

Dans un autre saladier, mélangez la farine à la poudre à lever puis le beurre fondu et l'huile d'olive.

Réunissez les deux appareils et lissez le mélange.

Beurrez et farinez votre plaque à madeleines.

Déposez une cuillère d'appareil à madeleines dans chaque alvéole ; tapotez la plaque.

Laissez reposer 2 h au congélateur.

Enfournez pendant 7 à 10 minutes. (3 à 4 minutes pour des mini madeleines).

**ASTUCE :** vous pouvez faire votre appareil la veille, c'est encore mieux.

Découvrez aussi :