

Madeleines aux groseilles

Pour 12 à 15 madeleines

90g de beurre pommade

90g de sucre

1 pincée de sel

15g de miel

2 œufs

90g de farine

3g de levure chimique

100g de groseilles

Lavez et égrenez les groseilles.

Dans un cul de poule, mélangez le beurre pommade et le sucre puis incorporez les uns après les autres et en mélangeant à chaque fois, le sel, le miel, un œuf puis l'autre, la farine et enfin la levure. Quand la pâte est homogène ajoutez les groseilles et incorporez les délicatement sans trop mélanger.

Couvrez la pâte et laissez-la reposer 1h30 au frigo.

Préchauffez le four à 210°C.

Versez la pâte dans les moules à madeleines et enfournez à 210°C pendant 10 minutes