

# Recette de madeleines

## choco-noisette bio

*"Une recette de madeleines bio chocolat noisette à tomber !"*

Grand classique de la pâtisserie française, la madeleine n'en finit pas de séduire ! Une recette, parfaite pour un goûter gourmand et chocolaté !

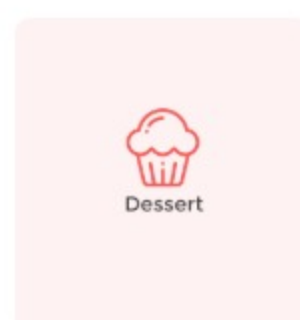
↓ Voir les ingrédients

 Nombre de personnes 2 pers.

 Difficulté Moyen



### Les + recettes



## Enfilez vos tabliers

### Ingrédients

- 60 g de beurre bio non salé
- 20 g de purée de noisettes
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 50 g de sucre de canne blond
- 60 g de farine T65 Jardin BiO
- 1/2 càc de poudre à lever
- 3 pincées de sel de Guérande Jardin BiO
- 1/2 gousse de vanille
- 12 c. à café de pâte à tartiner noisette-cacao Jardin BiO

### Etapes de préparation

- 1 Faire fondre le beurre à feux doux. Battre les œufs et le jaune d'œuf avec le sucre et les graines de la gousse de vanille, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Mélanger la farine, le sel et la poudre à lever. Verser sur le mélange œufs/sucre en trois fois. Mélanger avec une maryse ou une cuillère en bois pour obtenir un mélange bien homogène.
- 3 Verser le beurre fondu et la purée de noisettes.
- 4 Mélanger à nouveau. Couvrir avec un film plastique. Réserver au frais 3 heures.
- 5 Préchauffer le four à 210°C. Beurrer généreusement les moules (inutile si vous utilisez des moules en silicone). Verser une cuillère à café dans chaque moule puis une noisette de pâte à tartiner. Recouvrir avec une autre cuillère à café de pâte.
- 6 Faire cuire 2-3 minutes à 210°C et baisser le four à 180°C dès que les madeleines commencent à gonfler. Laisser cuire encore 7-8 minutes. Attendre 5 minutes avant de démouler.
- 7 Se conserve au frais pendant 4 jours dans une boîte en plastique fermée.