

# Les madeleines bien bossues



QUANTITÉ

15 madeleines



PREPARATION

10 minutes



REPOS

15 minutes



CUISSON

12 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 œufs
- 75g de sucre
- 15g de miel liquide (de thym pour moi)
- 100g de farine
- 70g de beurre
- 1/3 de sachet de levure
- une pincée de sel
- 1/2 fève tonka (à défaut, 1 gousse de vanille)



Faites fondre le beurre au bain-marie.

Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre, le miel et le sel.

Ajoutez la farine, la levure puis le beurre et la fève tonka râpée. - si vous remplacez la tonka par de la vanille, coupez la gousse en 2, grattez les grains et ajoutez les à la préparation.

Mettez la préparation une quinzaine de minutes au frigo.

Préchauffez le four à 230°C.

Remplissez les alvéoles du moule à madeleines avec une cuillère à soupe de pâte (attention, ne mettez pas trop de pâte sinon elles ne gonfleront pas).

Enfournez et baissez la température du four à 200°C.

Au bout de 4 minutes, baissez le four à 180°C et laissez cuire encore 8 minutes.