

Marie-Laure Rossetti

Restaurant La Pierre Blanche

47150 La Sauvetat-sur-Lède



Madeleines au miel

POUR 28 PETITES MADELEINES

- 30 g de sucre
- 80 g de beurre pommade
- 2 œufs
- 125 g de farine
- 6 g de levure
- 1 pincée de sel
- 50 g de miel du Petit Pech
- 40 g de lait tiède
- Zeste de citron ou clémentine bio



Avec le miel produit par
Daniel Van Sante,
miel de Petit Pech
à La Sauvetat-sur-Lède

Bien mélanger le beurre et le sucre puis ajouter les œufs.

Mélanger la farine et la levure et les incorporer au mélange précédent.

Ajouter le sel puis le miel.

La pâte doit être homogène.

Ajouter le lait en remuant délicatement et pour finir, le zeste d'agrumes râpé.

Enfourner à four chaud 180°C pour 7 minutes, laisser refroidir un peu avant de démouler.

Régalez-vous !