

Madeleine nature

Pour 20 madeleines

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
CREMERIE				<p>Mettre le beurre dans une casserole et fais-le fondre à feu doux jusqu'à ce que de petits points marron apparaissent et qu'il commence à sentir la noisette.</p> <p>Retire la casserole du feu.</p> <p>Dans une casserole, verse le lait et le miel.</p> <p>Fais chauffer un peu.</p> <p>Casse les deux oeufs dans un saladier.</p> <p>Recouvre-les de sucre.</p> <p>Mélange le tout avec un fouet.</p> <p>Verse la farine dans un bol.</p> <p>Ajoute la levure.</p> <p>Mélange.</p> <p>Verse ce mélange petit à petit dans le saladier avec les oeufs, en remuant.</p> <p>Ajoute le melange lait/miel.</p> <p>Ajoute le beurre noisette refroidi en mélangeant.</p> <p>Fais fondre un petit morceau de beurre dans une casserole.</p> <p>Beurrer les moules.</p> <p>Verse la pâte dans le moule à madeleines. Ne le remplis pas à ras bord, car les madeleines vont gonfler à la cuisson.</p> <p>Fais cuire les madeleines 7-8 minutes à 180 degrés.</p>
lait	cl	5,000		
beurre	Kg	0,160		
œufs	U	2,000		
EPICERIE				
miel	Kg	0,025		
farine	Kg	0,160		
sucre	Kg	0,100		
levure	g	6,000		