

## **"MADELEINES" AU MIEL** **(Recette de Joël ROBUCHON)**

### **Ingrédients pour 50 à 60 petites** **"madeleines" ou 20 grosses :**

3 blancs d'œufs (≈ 90g)  
100 g de sucre glace  
100 g de beurre  
40 g de poudre d'amandes  
40 g de farine de type 55  
1 cuillère à soupe rase de miel de châtaignier

### **Ustensiles :**

Moules en silicone alimentaire à 15 petites ou 6 grosses madeleines  
Un grand bol  
Une poche à douille, jetable de préférence  
Une fourchette et un fouet inox

Préchauffer votre four à 180°.

Faire fondre le beurre et le miel dans un récipient. Garder en attente.

Dans un grand bol, réunir le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes que vous mélangerez et tamiserez à travers une passoire.

"Casser" les blancs avec une fourchette pendant 5 à 10 secondes et les incorporer au mélange précédent.

Ajouter alors l'ensemble beurre/miel fondu et bien mélanger le tout avec un fouet. Transvaser cette préparation dans une poche à douille (*la poche sera fermée avec une pince à linge pour éviter l'écoulement du mélange*).

Mettre au réfrigérateur pendant une bonne heure pour raffermir la pâte à madeleine.

Remplir chacune des empreintes de vos plaques à madeleines à l'aide de la pâte contenue dans la poche à douille.

Faire cuire votre préparation dans le four ramené à 170° pendant environ 20 minutes en surveillant bien l'évolution de la couleur.

Ces "madeleines" se conserveront très bien quelques jours dans une boîte métallique hermétique, mais elles sont tellement meilleures toutes fraîches sorties du four ....