

Madeleines

Ingrédients :

Appareil n° 1 :

- 130g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 20g de miel liquide
- 1 bonne giclée de vanille liquide
- 60g de lait
- 3 blancs montée en neige
-

Appareil n°2 :

- 200g de farine
- 1 sachet de levure
- 200g de beurre très chaud

Mélanger les 2 appareils ; on peut rajouter des pépites de chocolat ou de la noix de coco ou des framboises ...etc.

Faire cuire à 225°C jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Accord met et vin :

Muscat de Beaumes-de-Venise ou un Alsace vendanges tardives.