

MADELEINES À LA CLÉMENTINE




30 min



8 min

VOTRE PANIER NETTO

Pour la garniture

- 3 oeufs
-
- 130 g de sucre semoule
-
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
-
- 6 cl de lait
-
- 200 g de beurre (+20 g pour le moule)
-
- 200 g de farine (+30 g pour le moule)
-
- 1 sachet de levure chimique
-
- 1 cuillère à café de vanille liquide
-
- 2 clémentines
-
- 200 g de sucre glace

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, sur feu doux.
2. Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre, le miel, le lait et la vanille liquide. Incorporez la farine et la levure chimique puis versez le beurre fondu et mélangez bien. Lavez soigneusement et séchez les clémentines.
3. Prélevez les zestes et incorporez-en la moitié à la pâte.
4. Couvrez et conservez au réfrigérateur plusieurs heures. Conservez le reste de zestes dans un petit bol couvert de film alimentaire.
5. Préchauffez votre four à 180°C.
6. A l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez au $\frac{3}{4}$ les alvéoles d'une moule à madeleine beurré et fariné. Enfourez et faites cuire 8 min environ.
7. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Renouvelez l'opération avec le reste de pâte.
8. Dans un saladier, versez le sucre glace et le jus d'une clémentine. Mélangez bien pour obtenir un liquide épais et nappant. Si le mélange semble trop liquide vous pouvez ajouter un peu de sucre glace.
9. Trempez les madeleines dans le glaçage, et parsemez de zeste de clémentines.

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez conserver vos madeleines dans une boîte hermétique pour les déguster pendant une semaine.