

MADELEINES POMMES & NOISETTES



Ingrédients :

- 2 œufs
- Farine semi-complète (ou blanche) 50g
- Poudre de noisettes 50g
- Levure chimique ou bicarbonate de sodium
- Beurre ½ sel (ou doux) 100g
- Sucre roux (ou blanc) 100g
- ½ pomme = 50g environ
- Facultatif : cannelle

Astuces :

- Remplacez la pomme par de la poire ou de la banane.
- Remplacez la poudre de noisettes par de la poudre d'amandes ou de pistaches.
- Respectez le repos au frais, les thermostats et les temps de cuisson pour un résultat optimal.

Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 1 heure
Cuisson : 10 minutes | Pour 16 madeleines environ

1. Dans un saladier : fouetter les œufs avec le sucre roux.
2. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange.
3. Ajouter la farine et la levure chimique ou le bicarbonate de sodium et mélanger.
4. Sur une planche à découper : garder la peau de la pomme, la couper en 2, enlever les pépins et la partie dure centrale. La couper en petits cubes et les ajouter au mélange.
5. Mixer finement les noisettes entières (si besoin) et l'ajouter au mélange.
6. Facultatif : ajouter la cannelle en poudre.
7. Laisser reposer au frais 1h (cette étape optimisera les résultats après cuisson, vos madeleines seront bien moelleuses et bombées).
8. Préchauffer le four à 230°C. Remplir les moules à madeleines de la préparation (pas + que le bord).
9. Enfournier 4 minutes puis baisser le four à 210°C et poursuivre la cuisson 6 minutes.
10. À la sortie du four, laisser reposer avant de déguster.



@Recettes100faim.fr