Distillerie Blachere
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com

MADELEINE À LA LAVANDE OU VIOLETTE



INGRÉDIENTS

Pour 20-24 madeleines

- 3 œufs (à température ambiante)
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 100 g de beurre
- Le zeste d’un citron (optionnel)
- Une pincée de sel
- 50 ml de sirop de lavande ou de violette

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Beurrez et farinez légèrement un moule à madeleines pour faciliter le démoulage.

Préparation de la pâte :

1. Dans un grand saladier, fouettez les œufs avec le sucre et, si tu l'utilises, le zeste de citron, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
2. Tamisez la farine avec la levure et la pincée de sel, puis incorpore-les délicatement à la préparation.
3. Faites fondre le beurre et laisse-le tiédir. Ajoutez-le ensuite à la pâte en mélangeant doucement.
4. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Cela permet aux arômes de se développer et à la pâte de se raffermir.

Cuisson des madeleines :

1. Remplissez les moules à madeleines à l'aide d'une cuillère (sans trop les garnir pour éviter que la pâte ne déborde). Enfournez pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés et que le ventre présente la fameuse bosse.

Préparation du sirop :

1. Pendant la cuisson, préparez le sirop : Dans une petite casserole, faites chauffer le sirop.

Imbibage :

1. Dès la sortie du four, démoulez les madeleines encore chaudes et pique-les légèrement à l'aide d'une brochette ou d'un cure-dent. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez généreusement chaque madeleine avec le sirop parfumé.
2. Laissez refroidir afin que le sirop soit bien absorbé.

PRODUIT(S) UTILISÉ(S) DANS LA RECETTE



SIROP LAVANDE
6,00€ TTC / 70 CL