La Divine Comédie

EXCLUSIVE SUITES & SPA

# Les Divines Madeleines

*Pour environ 15 madeleines · À préparer la veille : la pâte doit reposer une nuit au frais*



## INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 11 g de levure chimique (1 sachet)
- 10 cl de lait
- L'arôme de votre choix (voir ci-dessous)
- Beurre et farine pour les moules

## PRÉPARATION

**La veille**

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure.
2. Ajoutez les œufs un à un, puis le lait, puis le beurre fondu, en mélangeant bien entre chaque ajout.
3. Incorporez l'arôme de votre choix.
4. Couvrez et laissez reposer la pâte au réfrigérateur toute la nuit.

**Le jour même**

5. Préchauffez le four à 200 °C.
6. Beurrez et farinez les moules à madeleines.
7. Garnissez les empreintes de pâte.

**Cuisson**

Enfournez **5 minutes à 200 °C** : c'est ce coup de chaud qui forme la jolie bosse.

Baissez ensuite à **180 °C** et poursuivez **5 à 7 minutes**, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.

✦ ✦ ✦

## NOS PETITS SECRETS

**Les classiques**

**Vanille** : 2 c. à soupe (30 ml)

**Fleur d'oranger** : 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger (30 ml)

**Rose** : 1 c. à soupe d'eau de rose (15 ml)

**Citron** : le zeste de 2 citrons

**Orange** : le zeste d'1 orange

**Chocolat** : 200 g de pépites de chocolat

**Les originales**

**Menthe & citron** : 10 feuilles de menthe ciselées et le zeste d'1 citron

**Cannelle & gingembre** : ½ c. à café de chaque

**Miel** : 150 g de miel, en réduisant le sucre à 100 g

**Pour l'été**

**Basilic & citron** : 15 feuilles de basilic ciselées et le zeste d'1 citron

**Pour Noël**

**Miel & cannelle** : 150 g de miel (sucre réduit à 100 g) et ½ c. à café de cannelle

**Orange & cannelle** : 1 c. à café de cannelle, le zeste et le jus d'1 orange, avec un peu de farine en plus pour garder une pâte bien épaisse

*Bonne dégustation, et à très bientôt à La Divine Comédie !*