# [Madeleines](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/307190/1209962650/madeleines.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Madeleines  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 15 mn **Cuisson :** 20 mn **Repos :** 120 mn **Temps total :** 155 mn  |

**Pour 4 personnes :**  120 g de beurre demi sel  2 oeufs  50 g de sucre roux  50 g de sucre en poudre  10 g de miel  100 g de farine  40 g de poudre d'amande  1/3 sachet de levure  extrait naturel de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) ou 1 sachet de sucre [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)  |

 |
|  |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Faire cuire le beurre jusqu'à coloration [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) l'oeuf avec le sucre, le sel et le miel dans un saladier. Il n'est pas nécessaire de [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) énergiquement. Ajouter l'extrait naturel de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Tamiser et mélanger doucement la farine, la poudre d'amande et la levure au-dessus de la préparation.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Ajouter le [beurre noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300147/beurre_noisette.shtml) et bien mélanger.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Laisser reposer 2 à 3 heures dans le réfrigérateur.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  6     Verser la pâte dans les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) beurrés. Laisser cuire au four préchauffé à 170-180°C pendant 15 à 20 minut |

 |