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

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