



NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

MADELEINES À LA VANILLE

POUR 15 MADELEINES

INGRÉDIENTS :

Beurre.....	100 g
Œufs entiers	2
Jaune d'œuf	1
Sucre	100 g
Farine.....	120 g
Levure chimique	1/2 cuillère à café
Poudre de vanille NOROHY	1 cuillère à café
Chocolat blanc.....	180 g
Poudre de vanille NOROHY	à saupoudrer

LES MADELEINES À LA VANILLE

Faire fondre le beurre à feu doux, sans le brûler. Laisser ensuite refroidir.

Dans un saladier, **mettre** les 2 œufs entiers, le jaune, le sucre puis blanchir le tout au fouet.

Verser en pluie la farine et la levure puis mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Incorporer la poudre de vanille, mélanger, et verser ensuite le beurre fondu. Mélanger de nouveau.

Verser la pâte dans une poche à douille, la fermer et la réserver au réfrigérateur au minimum 2 heures, voire une nuit. À défaut, filmer le saladier.

Prévoir 15 minutes avant la mise en cuisson de préchauffer le four à 180°C.

Sortir la pâte du réfrigérateur au dernier moment. C'est le choc thermique de la pâte froide dans le four chaud qui va créer la bosse iconique.

Couper le bout de la poche à douille puis remplir les empreintes d'un moule à madeleines au ¾.

Enfourner 10 à 13 minutes en surveillant la cuisson, les madeleines ne doivent pas être trop dorées.

Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

LES COQUES EN CHOCOLAT BLANC VANILLÉ

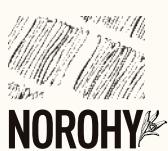
Faire fondre doucement au bain-marie le chocolat blanc. Quand les madeleines sont refroidies, **tremper** chaque pointe de madeleine dans le chocolat fondu en prenant soin de marquer une belle ligne en biais.

Placer chaque madeleine au fur et à mesure sur une grille et saupoudrer immédiatement de vanille en poudre NOROHY.

Laisser figer à l'air libre ou au frigo pour aller plus vite.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru.**

@norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

