

## *madeleines au miel de tilleul*

POUR QUI ? 12 lecteurs de Proust  
QUAND ? au goûter  
POURQUOI ? faut-il vraiment une raison ?

**40 grammes de farine**  
**40 grammes d'amandes ou de poudre d'amande**  
**100 grammes de beurre Borniambuc**  
**1 cuillère à soupe de miel de Tilleul**  
**3 blancs d'œufs de poule d'Etienne Godart**

faire fondre le beurre dans une casserole, le laisser cuire jusqu'à ce qu'il devienne marron clair et libère une odeur de noisette. sans plus attendre, couper le feu.

si vous avez choisi l'option « tout maison » : réduire en poudre vos amandes à l'aide d'un mixeur.

mélanger le sucre, la farine et la poudre d'amandes. dans un saladier, fouetter à la fourchette les blancs d'œufs.

les ajouter au mélange, ainsi que le beurre et le miel.

beurrer votre plaque à madeleine et la remplir.

mettre une heure au congélateur, cela donnera du croustillant à vos madeleines

préchauffer le four à 190°C. enfourner votre plaque de madeleines et laisser cuire 12 à 15 minutes.

démouler et laisser refroidir.

ne pas les laisser trainer, elles risqueraient de disparaître.