

Mini madeleines à la vanille de Lifou



6 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 250 g de beurre
- 8 blancs d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 250 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g de miel



Préparation

Réaliser un beurre noisette (cuire légèrement le beurre dans une casserole en lui donnant une petite couleur noisette). Laisser un peu refroidir. Mélanger le sucre glace avec les amandes en poudre puis les blancs d'œufs crus un par un.

Incorporer délicatement le beurre tiède puis le miel.

Couper la gousse de vanille de Lifou en deux et gratter les graines de vanille. Les incorporer au mélange.

Laisser reposer une nuit au frigo.
Remplir les moules à madeleines.

Cuire au four à 220°C
(thermostat 7) environ 8 minutes.

Démouler et laisser refroidir.