

Petits gâteaux

Madeleines tièdes au miel, coulis d'oranges amères



1h25 **15 min** **10 min** **1h** **434**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les madeleines

185 g **Sucre glace**
185 g **Beurre**
100 g **Amande(s) en
poudre**
100 g **Farine**
125 g **Blanc(s) d'oeuf**
50 g **Miel**

Ingrédients pour le coulis d'orange

2 **Orange(s)**
30 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des madeleines

- 1 Préchauffer un four à 170°C (Th.5/6).
- 2 Dans une casserole, faire chauffer sur feu doux le beurre et le miel jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur noisette.
- 3 Dans un cul de poule, passer au tamis le sucre, la farine et la poudre d'amandes.
- 4 A l'aide d'une maryse, incorporer les blancs d'œufs dans le mélange sucre, farine et poudre d'amandes.
- 5 Incorporer la préparation de miel fondu, mélanger et réserver au frais pendant au moins 1 heure.
- 6 Eventuellement laisser la pâte au frais pendant deux heures, c'est le contraste de température entre le réfrigérateur et le four qui fait monter la pâte et créé la bosse !
- 7 Sortir la préparation du réfrigérateur et remplir les moules aux 3/4.
- 8 Faire cuire les madeleines pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation du coulis d'orange

- 1 Laver et découper les oranges en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau d'office en gardant la peau.
- 2 Garder la peau permet de donner de l'amertume à ce coulis.
- 3 Dans une casserole, déposer les morceaux d'orange et le sucre, puis recouvrir d'eau à hauteur.
- 4 Faire chauffer sur feu doux jusqu'à ébullition, puis laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.
- 5 Retirer du feu et mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 6 Passer le coulis au chinois puis réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 Napper une assiette de dressage de coulis d'orange.
- 2 Déposer les madeleines sur le coulis et servir.
- 3 Les madeleines se dégustent aussi bien tièdes que froides.