

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

## Madeleines Fourrées



### Ingrédients pour 24 madeleines :

120g de beurre  
200g de farine  
1/2 sachet de levure  
3 oeufs  
150g de sucre  
3 cs de lait  
Carrés de chocolat, confiture, nutella, miel...

### Réalisation :

1/ Faire fondre le beurre, puis le laisser refroidir.  
Tamiser la levure avec la farine.  
2/ Battre les oeufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le lait, la farine tamisée avec la levure, et enfin le beurre fondu.  
3/ Laisser reposer la pâte 15 min au moins au réfrigérateur. Cette étape est très importante, car elle permettra le choc thermique qui formera la boule sur la madeleine.  
Préchauffer le four à 250°C.  
4/ Beurrer largement les empreintes d'une plaque à madeleines. Y verser la pâte aux trois quarts, mettre au centre la garniture voulue, ou laisser nature. Enfourner en baissant la température du four à 200°C.  
Faire cuire environ 10 min. Lorsque les madeleines sont gonflées et légèrement dorées, les sortir du four, les démouler et les laisser refroidir sur la tranche, chacune dans son alvéole.  
Les gourmands peuvent déjà les goûter !

