

Madeleines aux noix

Puissant, intense et d'une belle personnalité, tels sont les arômes du Grand Cru Envivo Lungo. A l'image de la noix qui ajoute le parfum à ce mariage presque parfait. Presque car il fallait bien trouver à ce mélange savant le yang : ce sont les arômes tendres du lait et, pour parfaire l'équilibre, la gousse de vanille.



Ingrédients

- 1 Grand Cru Envivo Lungo
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 210 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de lait
- 50 g de noix en poudre
- parfum : zeste d'orange, gousse de vanille ou autre parfum

Préparation

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
- Blanchir les œufs avec le sucre.
- Ajouter le parfum choisi, 50 g de lait et l'Envivo Lungo.
- Ajouter la farine, les noix et la levure chimique. Continuer par le beurre et le restant du lait. Laisser reposer 15 minutes.
- Beurrer les moules à madeleines et y verser la préparation à trois quart de hauteur.
- Mettre au four à 200 °C pendant environ 12 minutes.
- Démouler à la sortie du four.