



MADELEINES AU THÉ MATCHA ET AU SÉSAME NOIR



Pour un moule en silicone de 2 madeleines

3 oeufs, 120g de farine, 8g de levure chimique, 12 g de matcha spécial cuisson, 120g de beurre salé, 120g de sucre blond de canne bio, 4cs de jus de sudachi, ou de jus d'orange ou de citron vert.

Préchauffez le four à 240°.

Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir. Tamisez la farine la levure et le thé, mettez-les dans le bol du robot équipé de la feuille, ou dans un saladier, et avec une cuillère en bois, ajoutez les jaunes et mélangez.

Fouettez légèrement les blancs à la fourchette pour les casser et les faire un peu mousser, remplacez la feuille par le fouet et ajoutez-les dans le mélange. Versez ensuite doucement le beurre fondu et vivement fouettez l'ensemble. Terminez par le jus d'agrumes. Remplissez au 3/4 les alvéoles avec l'appareil et enfournez 4 min à 240° puis 4 min à 180°.

Version sésame noir : passez rapidement sous l'eau froide le moule en silicone, répartissez quelques graines de sésame au fond des empreintes. Même recette de base en remplaçant le matcha pour 1 grosse cuillère à soupe de pâte de sésame tout simplement.