



MADELEINES MATHILDA



Pour 18 madeleines

40g de noisettes entières, 125g de farine, 4g de levure chimique, 125g de beurre, le zeste d'1/2 citron non traité, 135g de sucre en poudre, 125g d'œufs, 75g de praliné noisette.

La veille : préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Y torréfier les noisettes 15min. Retirer la peau en les frottant entre vos mains ou en les roulant dans un tamis. Les concasser avec un rouleau à pâtisserie. Tamiser la farine avec la levure et fondre le beurre. Râper le zeste du citron au-dessus du sucre à la râpe microplane, mélanger et laisser reposer quelques minutes. Dans le bol du robot fouetter le sucre avec les œufs pendant 5 min puis incorporer la farine en pluie. Mélanger puis verser le beurre fondu avec le praliné noisette sans arrêter de fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporer les noisettes et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même : préchauffer le four chaleur tournante à 240° et beurrer les moules. Remplir les moules aux 3/4 et/ou le moule à tarte, enfourner et baisser le four à 220°. Laisser cuire environ 8 min pour les madeleines à moduler en fonction de leur grosseur et de votre four. Pour la version tarte, prolonger la cuisson et vérifier le bon degré avec une pique. Démouler à la sortie du four et refroidir sur une grille.