

LA MADELEINE AUX FRAMBOISES DE MARIAC

DEUXIEME PRIX DU GRAND PRIX « SAINT MICHEL »



RECETTE

Ingrédients pour 20 madeleines : 3 œufs, 150 g de farine (grain 65) , 1/2 sachet de levure chimique, 120 g de sucre cristallisé bio, 100 g de beurre salé bio, 20 à 25 framboises fraiches (selon leur taille).

Préchauffez le four thermostat 8 240°.

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four micro-ondes puis laisser tiédir.

Mélangez farine, sucre et levure. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes au mélange farine sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez à la pate les framboises. Mélangez le tout.

Remplissez les empreintes (moule silicone) à l'aide d'une cuillère à soupe. Enfourez et faites cuire 5 minutes à 240°C puis baissez la température à 180°C et laissez cuire encore 5 minutes.

Servez ces madeleines en dessert avec une salade de framboises.