

Madeleines aux pommes et aux pralines

Ingédients (pour 24 petites madeleines) :

- 130 g de farine,
- 3/4 de sachet de levure chimique,
- 60 g de sucre,
- 60 g de miel liquide,
- 3 œufs,
- 80 g de beurre (salé de préférence),
- 50 g de pralines roses aux amandes,
- 1/2 pomme,
- le jus d'1/2 citron.

Préparation : 15 min. Cuisson : 10 min.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Préchauffer le four à 220°C (Th. 7).

Beurrer les moules, faire fondre le reste du beurre.

Dans une terrine, verser la farine, la levure et le sucre. Ajouter le miel, les jaunes d'œufs et le beurre fondu. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Hacher grossièrement la pomme et les pralines roses et les incorporer à l'appareil.

Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel et quelques gouttes de jus de citron. Ajouter le reste du jus en cours de montage. Incorporer à la préparation.

Répartir 1 cuillère à soupe de préparation dans chaque alvéole du moule, et enfourner pour 5 minutes à four chaud, puis baisser le thermostat à 180°C (Th. 6) et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Surveiller : les madeleines doivent monter, être légèrement dorées sur le dessus, mais rester très moelleuses. Démouler après refroidissement.

Remarques : Idéal pour les goûters et buffets sucrés. À défaut de moules à madeleines, ces petits gâteaux moelleux, aériens et savoureux (mais un peu collants à cause du miel) sont aussi très réussis avec des moules à mini-muffins.

Variantes : Les pralines peuvent être substituées par des dragées (aux amandes ou au chocolat, en fonction de ce que recèle votre placard). Selon l'inspiration, vous pouvez aussi remplacer la pomme et/ou les pralines par le zeste d'une ou deux orange(s), des pépites de chocolat, ou ajouter quelques gouttes d'extract d'amande amère.