

## MADELEINES AU SIROP D'ÉRABLE & AU CITRON \*

Comme une envie de voyager au pays des Caribous :) Le billet d'avion étant assez cher, j'ai décidé de voyager au Canada à travers ces petites Merveilles Culinaires...

J'ai donc revisité une recette super Gourmande du grand Pierre Hermé\*... et **TADAAM** un voyage qui coûte pas cher et qui ne vous laissera pas de marbre :) Il s'agissait à la base de madeleines classiques au citron. Etant totalement accro au sirop d'érable, j'ai voulu essayer d'en incorporer dans mes madeleines.

Pour la petite histoire, depuis deux ans, je suis une inconditionnelle d'un stand Spécial Canada sur le marché de Thonon-les-Bains. Avec son accent bien de là bas, l'exposant me fait rêver avec tous ses produits ! J'ai notamment fait la découverte de Thés et Tisanes au sirop d'érable.. **Une tuerie tout simplement !!** J'ai donc décidé, de faire infuser quelques sachets de thé au sirop d'érable dans mon appareil à Madeleines... Le résultat est vraiment top et super gourmand..\* (**Oui je sais j'emploie ce mot une dizaine de fois par phrase, mais c'est amplement mérité..... :p**) !

Voilà donc la formule magique pour une vingtaine de petites madeleines...

**\* 70 g de farine ( La T45 pour moi)**

**\* 3 g de levure chimique**

**\* 70 g de beurre**

**\* Les zestes d'un demi citron bio**

**\* 75 g de sucre**

**\* 70 g d'œufs (Environ 1,5 œuf)**

**\* 4 sachets de thé au sirop d'érable (Si vous n'avez pas la chance d'avoir un exposant Canadien/ Québécois, sous la main, voici un site sur lequel on peut commander le thé que j'achète, Cliquez **ICI**).**

Il est impératif de préparer la pâte la veille et de ne la faire cuire que le lendemain. Ça permettra entre autre, au thé de s'infuser dans l'appareil à madeleines.

Faire fondre le beurre.

Laver le citron à la brosse sous l'eau tiède, le sécher et prélever les zestes à l'aide d'une râpe microplane (à petits trous).

Mettre les œufs, les zestes de citron et le sucre dans le bol du robot et laisser battre pendant 5 minutes (vous pouvez battre à la main si vous avez des gros biscottos ^^).

Ajouter la farine tout en continuant de mélanger.

Ajouter le beurre fondu,

Découper le haut des quatre sachets de thé, et verser le contenu dans la préparation.

Mettre la préparation dans un bol, filmer et laisser reposer au frais une nuit.

**Le lendemain**, préchauffer votre four à 220°C.

Huiler les moules a madeleines, et mettre une petite cuillère à soupe de la préparation dans chaque moule (il faut que la pâte remplisse les moules au 3/4).

Faire cuire 7 minutes. Les sortir et les laisser refroidir avant de les démouler. Elles ne paraissent pas assez cuites quand on les sort du four mais elles vont durcir un petit peu, et ça leur permet de garder tout leur moelleux.

Une merveille accompagnée d'un petit thé noir et voilà un petit voyage au pays des caribous\*

Régalez vous !