



**NOROHY** 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

MADELEINES  
À LA VANILLE



POUR 15 MADELEINES

## INGRÉDIENTS :

Beurre.....	100 g
Œufs entiers.....	2
Jaune d'œuf.....	1
Sucre.....	100 g
Farine.....	120 g
Levure chimique.....	½ cuillère à café
Poudre de vanille <b>NOROHY</b> .....	1 cuillère à café
Chocolat blanc.....	180 g
Poudre de vanille <b>NOROHY</b> .....	à saupoudrer

## LES MADELEINES À LA VANILLE

**Faire fondre** le beurre à feu doux, sans le brûler. Laisser ensuite refroidir.

Dans un saladier, **mettre** les 2 œufs entiers, le jaune, le sucre puis blanchir le tout au fouet.

**Verser** en pluie la farine et la levure puis mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

**Incorporer** la poudre de vanille, mélanger, et verser ensuite le beurre fondu. Mélanger de nouveau.

**Verser** la pâte dans une poche à douille, la fermer et la réserver au réfrigérateur au minimum 2 heures, voire une nuit. À défaut, filmer le saladier.

**Prévoir** 15 minutes avant la mise en cuisson de préchauffer le four à 180°C.

**Sortir** la pâte du réfrigérateur au dernier moment. C'est le choc thermique de la pâte froide dans le four chaud qui va créer la bosse iconique.

**Couper** le bout de la poche à douille puis remplir les empreintes d'un moule à madeleines au ¾.

**Enfourner** 10 à 13 minutes en surveillant la cuisson, les madeleines ne doivent pas être trop dorées.

**Démouler** et laisser refroidir complètement sur une grille.

## LES COQUES EN CHOCOLAT BLANC VANILLÉ

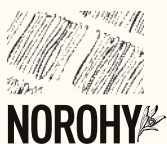
**Faire fondre** doucement au bain-marie le chocolat blanc. Quand les madeleines sont refroidies, **tremper** chaque pointe de madeleines dans le chocolat fondu en prenant soin de marquer une belle ligne en biais.

**Placer** chaque madeleine au fur et à mesure sur une grille et saupoudrer immédiatement de vanille en poudre NOROHY.

**Laisser** figer à l'air libre ou au frigo pour aller plus vite.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.