

Madeleines cœur praliné (inspiration Pascal Caffet)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g d'œufs (2 œufs moyens)
- 90g de sucre semoule
- 45g de lait demi-écrémé ou entier
- 25g de miel toute fleurs
- 140g de farine T45
- 10g de levure chimique
- 140g de beurre
- 100g de praliné
- 25g chocolat au lait (ou noir selon votre préférence)

Préparation

1. Fouettez les œufs avec le sucre.
2. Faites chauffer le lait avec le miel jusqu'à 55°C, puis ajoutez ce mélange aux œufs.
3. Incorporez la farine et la levure tamisées, puis enfin le beurre fondu à 50°C.
4. Filmez la pâte et mettez-la au frais pour quelques heures (au moins 3, mais vous pouvez la laisser toute la nuit ou 24h).
5. Je les ai laissées 2 heures, du coup la bosse n'est pas aussi développée qu'elle pourrait l'être).
6. Ensuite, remplissez aux $\frac{3}{4}$ les empreintes du moule à madeleines.
7. Pour la cuisson des madeleines et leur fameuse bosse, c'est toujours pareil, le plus important est de connaître votre four.
8. La recette indique de les faire cuire dans le four préchauffé à 165°C pendant 12 minutes, moi j'ai préchauffé mon four à 210°C et j'ai baissé à 170°C au moment d'enfourner, puis cuisson pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les madeleines soient cuites et dorées, mais aussi bien bossues.
9. Pendant qu'elles refroidissent, faites fondre doucement (sans dépasser 40°C) le chocolat, puis ajoutez le praliné.
10. Quand le mélange est homogène et refroidi, et que les madeleines sont froides, mettez-le dans une poche à douille puis garnissez les madeleines par le dessous.
11. Enfin, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com