

Madeleines aux griottines

Ingrédients (pour 50 madeleines)

20g de lait
25g de miel
1g de sel
40g de sucre
1 oeuf
65g de farine
2g de levure chimique
65g de beurre fondu clarifié
50 griottines

Préparation

Mélanger les œufs, le lait, le sucre, le miel et le sel. Verser la farine tamisée et la levure sur la préparation. Laisser reposer 30 min. Incorporer le beurre chaud, puis pocher immédiatement dans les moules. Disposer une Griottine au centre de chaque moule. Cuire à 165° pendant 7 min.

Recette tirée du site www.griottines.com