



# Mini-madeleines à la vanille

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 10 minutes - Repos: 2 heures

## Ingrédients:

- 125 g de beurre demi-sel  
(ou beurre salé avec cristaux de sel pour ceux qui aiment le croquant)
- 10 cl de lait Jute & Vendéen
- 1 gousse de vanille
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 200 g de sucre semoule
- 2 œufs

## Étapes:

- 1) Faites fondre le beurre.
- 2) Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement fendue en deux et frottée avec la pointe d'un couteau. Une fois le lait chaud, retirez la gousse.
- 3) En parallèle, mélangez la farine, la levure, le sucre et les œufs. Ajoutez le lait et le beurre fondu.
- 4) Mélangez tendrement de façon à obtenir une pâte homogène et souple. Couvrez et laissez reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante.
- 5) Préchauffez le four à 220 ° (thermostat 7-8).
- 6) Versez la pâte dans le moule à madeleines. Laissez cuire 8 minutes. Surveillez régulièrement la coloration et la cuisson. Une bosse doit se former sur la madeleine.
- 7) Laissez ensuite refroidir avant de déguster avec un verre de lait chaud :-)

★ Les madeleines peuvent aussi se conserver dans une boîte en fer quelques jours.