

Madeleines au lactaire à odeur d'érable

125g	beurre
1 c. thé	lactaire à odeur d'érable, séché et moulu
2	œufs
1g	sel (1/8 c. thé)
81g	sucre
38g	lait
20g	miel
125g	farine à pâtisserie tamisée
3,75g	poudre à pâte (4,7ml)

Fondre le beurre assez chaud et ajouter la poudre de lactaire. Laisser infuser et tiédir à 45°C.

Au robot culinaire, mixer les œufs, le sucre et le sel.

Ajouter le lait et le miel tiédis à 40°C, la farine et la poudre à pâte.

Ajouter le beurre fondu.

Laisser refroidir une heure au froid avant de dresser dans des moules.

Cuire à 190-200°C (375-400°F).

Vous pouvez vous procurer du lactaire à odeur d'érable par l'entreprise Les Champignons.