



Mes Tables de Fêtes



Madeleines au thé fruits rouges et cranberries

Pour 3 plaques en silicone soit 27 madeleines

- 180 g de beurre
- 150 g de farine tamisée
- 10 cl de lait
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 1 c à soupe de miel
- 50/60 g de sucre en poudre
- 60 g de cranberries séchées
- 1 sachet de thé au fruits rouges

Préchauffer le four T7 (210°)

Hacher finement les cranberries, au ciseau c'est plus facile.

Faire bouillir le lait, y plonger le sachet de thé et laisser infuser. Ajouter les cranberries pour les réhydrater.

Faire fondre le beurre dans une casserole sans le colorer trop. Mélanger la farine et la levure. Battre les oeufs avec le sucre et le miel pendant 2 minutes environ. Egoutter les cranberries, sortir le sachet de thé. Incorporer le lait parfumé au mélange oeufs /sucre en fouettant puis ajouter la farine en fouettant. Verser le beurre fondu encore chaud dans la pâte en remuant bien avec une cuillère en bois puis incorporer les cranberries égouttées en mélangeant. Laisser cette pâte reposer au réfrigérateur un petit quart d'heure.

A l'aide d'une cuillère remplir les alvéoles des moules. Enfourner pour environ 10 à 15 minutes en baissant le four à T 6 (180°) 5 minutes après le début de la cuisson. Demouler sur grille à la sortie du four et laisser refroidir.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>