



Madeleines au thé matcha et aux noix

Ingrédients :

80 grammes de miel
50 grammes de beurre
2 c. à café de thé matcha
2 oeufs
100 grammes de farine
1/2 sachet de levure chimique
10 noix

Préparation :

Faire fondre le miel, le beurre et le thé matcha dans une casserole
Fouetter les oeufs dans un saladier, ajouter la farine et la levure
Ajouter le mélange fondu tiède
Mettre dans le frigo et laisser reposer 1 heure
Répartir dans des moules beurrés et farinés ou dans des caissettes en papier
Mettre dans le four préchauffé à 180 degrés,
Répartir les noix grossièrement concassées après 5 minutes de cuisson
Poursuivre la cuisson environ 5-7 minutes

