

## ***Madeleine aux Cerises***



### *Ingrédients pour 12 madeleines*

- . 100 g de farine
- . 1 cuillère à café rase de levure chimique
- . 2 oeufs entiers
- . 2 jaunes d'oeuf
- . 100 g de sucre semoule
- . 100 g de beurre fondu tiède
- . 4 cuillères à soupe d'amandes hachées
- . 24 cerises

Tamisez la farine avec la levure chimique.

A l'aide d'un fouet électrique, battez les oeufs et les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne pâle et mousseux. Ajoutez la farine et le beurre fondu. Laissez reposer 20 minutes ) température ambiante.

Préchauffez le four à 210°C (TH).

Beurrez les moules à madeleines. Farinez-les et secouez-les pour éliminer l'excédent de farine.

Mélangez les amandes à la pâte. Introduisez celles-ci dans une poche à douille et remplissez les moules sans atteindre le bord. Déposez 2 cerises sur chaque madeleine en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Faites cuire 3 minutes au four, puis éteignez le four sans ouvrir la porte. Attendez 3 minutes environ que la tête des

madeleines se forme. Rallumez le four à 190°C (TH-6-7) et terminez la cuisson jusqu'à ce que les madeleines soient dorées. (7 minutes environ)

Sortez les madeleines du four et posez-les sur la tranche, dans leurs moules, pour les laisser refroidir.