

# Madeleines au wasabi et algues séchées (version Thermomix)



Makeleines au wasabi et algues séchées

Pour une douzaine de madeleines :

90 g de farine

2 œufs

1/2 paquet de levure chimique

5 CS d'huile neutre

2 CS de wasabi (on peut mettre du raifort à la place)

1 CS bombée d'algues séchées

Poivre et un peu de sel

1 goutte de colorant vert (fac)

\*\*\*\*\*

- Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et programmer 15 sec / V.7. Racler les parois avec la spatule et mixer encore 5 sec / V.7.
- Transvaser la pâte dans un saladier et mettre au frais, au moins 1 heure.
- Au bout de ce temps, préchauffer le four à 230°C.
- Remplir le moule à madeleines, préalablement huilé, au 3/4. Tapoter légèrement le moule pour chasser les bulles d'air et enfourner pour 5 minutes.
- Au bout de 5 minutes, baisser la température du four à 190°C et poursuivre la cuisson encore 5 à 6 minutes.
- Laisser refroidir quelques instants et démouler.

Surtout ne pas zapper le passage au froid, pour avoir une belle bosse et ayez la main légère sur le sel (le wasabi et les algues séchées en apportent déjà un peu...). Pour le colorant vert, c'est suivant votre goût... Ici, c'était pour rappeler le wasabi !

Sandra