

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Madeleines aux pommes, à la cannelle et aux amandes

Ingrédients pour 16 madeleines

2 pommes, 1/2 citron non traité, 3 œufs, 150g de beurre demi-sel, 150g de farine, 1 cuillère à café de levure chimique, 150g de sucre semoule, 1 cuillère à café de cannelle en poudre, 25g d'amandes moulues.

Préparation

Lavez, essuyez et râpez le zeste du demi-citron. Pelez et coupez les pommes en petits dés. Réservez.

Mélangez la farine et la levure tamisée. Battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine avec la levure, les pommes, la cannelle, les amandes, le zeste de citron et le beurre pommade. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

Laissez reposer au réfrigérateur au moins 1 heure.

Préchauffez le four à 270°C. Remplissez les moules à madeleines aux deux tiers et enfournez pendant 4 minutes. Baissez la température du four à 210°C et poursuivez la cuisson 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées. Attention, si comme moi vous utilisez des moules en silicone, n'oubliez pas de les passer sous l'eau avant de les garnir.

Sortez les madeleines du four, attendez quelques minutes pour les démouler et savourez-les à température ambiante.