

DÉLICE MADELEINE DE PROUST

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

PÂTISSERIE

INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,

- 100g de mix autour de la châtaigne Kom&Sal (riz, sarrasin, châtaigne)

[acheter le mix ici !](#)

- 1/2 sachet de levure chimique ou bicarbonate
- 30g de beurre végétal
- 30g d'huile d'olive
- 20g de miel
- 20g de crème d'amande
- 2 oeufs bio
- 40 g de sucre non raffiné

PRÉPARATION :

1. Séparez le blanc des jaunes d'oeufs.
2. Batta les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter la levure et incorporer la farine.
3. Ajouter le beurre fondu et l'huile d'olive.
4. Laisser reposer au frais pendant 2 heures, la préparation doit être bien froide pour le choc thermique lors de la cuisson permette de former la petite tête de la madeleine.
5. Lors de la sortie du frigo ajoutez 20g de crème amande et mélanger.
6. Versez la pâte dans les moules à madeleine et enfournez 12min à 180°C



ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur
www.komandsal.fr

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

