



Madeleines de Pain d'Epices



pour 60 petites madeleines:

- 300 g de miel liquide
- 100 g de beurre en pommade
- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'oeufs
- 11 g de poudre à lever
- 15 g d'anis vert
- 15 g de garam massala
- 2 cl de pastis
- 3 à 5 blancs d'oeufs

Mélanger dans un cul de poule, le miel avec le beurre en pommade, ajouter la farine, le sucre, le sel puis les jaunes d'oeufs, mélanger.

Ajouter la poudre à lever, le pastis, les épices et incorporer délicatement les blancs montés en neige. Garnir dans un moule en silicone et cuire au four sur grille à 175°C pendant 40 mn.