



Madeleines au thé Noël à Istanbul
VANILLE - ROSE - CARDAMOME

une création d'Arnaud Dhémin, L'Autre Thé Paris - tous droits réservés

INGRÉDIENTS POUR XX MADELEINES ENVIRON :

- 3 oeufs
- 150g de sucre
- 200g de farine
- 8g de levure
- 100g de beurre
- 50g (5cl) de lait
- 10g de thé Noël à Istanbul bio



1. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux (ou au micro-ondes), réserver.
2. Préchauffer le four thermostat 8 (240°C)
3. Mélanger les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter ensuite le lait.
5. Ajouter la farine et la levure chimique.
6. C'est ensuite le tour du beurre.
7. Broyer le thé avec un hachoir puis tamisez pour enlever les grandes feuilles et incorporez à la préparation
8. Beurrer les moules à madeleines si nécessaire et verser la préparation dedans
9. Enfourner à 240°C et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7). Laisser encore 5 à 10 min. Bien surveiller la cuisson !
10. Démouler dès la sortie du four.
11. Servir avec un thé Noël à Istanbul !



L'AUTRE THÉ
— PARIS —