

Madeleines aux Pommes Caramélisées

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- BEURRE	120g fondu
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	80g + 50g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- FARINE	150g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- CITRON(S)	1 (le zeste)
- POMME(S) JONAGOLD	1 ou 2

Recette:

- Pelez et coupez les pommes en très petits dés.
- Faites caraméliser 50g de sucre dans une poêle à sec. Lorsqu'il commence à se dorer, ajoutez une noix de beurre et les dés de pommes. Laissez colorer quelques instants sans laisser fondre les fruits. Retirez du feu et réservez.
- Dans un plat creux, mélangez les œufs avec les sucres au fouet. Ajoutez la farine tamisée et la levure chimique.
- Incorporez le beurre fondu et le zeste du citron.
- Placez 2 heures au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez les moules à madeleine.
- Répartissez la pâte dans les moules et garnissez des dés de pommes caramélisés.
- Enfournez pour 12 à 15 minutes.

Remarque:

Pour 18 pièces

