



Madeleines à la confiture de fraises

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

La pâte

3 œufs

100 g de sucre

100 g de farine

100 g de beurre mou

1 càc de levure chimique

La confiture

250 g de fraises

250 g de sucre

1 jus de citron



Préparation :

La pâte à madeleines

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Couper le beurre mou en détails dans un bol.

Rajouter le sucre. Battre jusqu'à obtenir une crème épaisse.

Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et la levure.

Monter les blancs en neige, puis ajouter petit à petit la crème épaisse.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

La confiture de fraises

Équeuter et couper les fraises en 2 ou 4 selon leur taille.

Déposer les fruits dans un grand récipient en mélangeant petit à petit avec le sucre.

Laisser macérer pendant 24h.

Une fois le sucre fondu, les fraises baignent dans le sirop qui s'est créé.

À l'aide d'une casserole, incorporer les fraises et le sirop et porter à ébullition tout en remuant pour éviter les adhérences.

À la fin de la cuisson, veiller à écumer.

Vérifier la cuisson de votre confiture.

Disposer dans des pots puis laisser refroidir à l'envers.

Le montage

Dans un moule à madeleines, remplir de moitié chaque moule, de pâte.

Incorporer une cuillère de confiture, puis remplir de pâte.

Enfourner 15 minutes à 180°

