Madeleine au sirop d'érable et gingembre



Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

- 200 g de beurre
- 15 g de thé Darjeeling
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 150 g de beurre parfumé
- 15 g sirop d'érable
- 15 g de purée de gingembre Bresc
- 150 g de farine
- 2 g de levure

Méthode de préparation

Porter le beurre à ébullition avec le thé.
Couvrir et laisser infuser au moins 10 minutes.
Filtrer et pousser le thé à travers le tamis pour obtenir le plus de goût possible.
Battre les œufs avec le sucre blanc.
Incorporer le beurre, le sirop d'érable et la purée de gingembre.
Mélanger la farine avec la levure et tamiser. Spatuler sous la pâte.
Laisser épaissir 15 minutes au réfrigérateur.
Beurrer les moules à madeleine et les garnir de pâte.
Faire dorer les madeleines dans un four préchauffé à 200°C.