

30 pièces - Préparation en 20 min - Cuisson 12 min

MINI MADELEINES AUX MYRTILLES



Le vin : Rosé de Loire

Ingrédients

- 3 oeufs
- 110g de sucre
- 100g de myrtilles
- 1 cuillère à café de levure
- 90g de beurre

Préparation

- Préchauffer le four à 240°C
- Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse.
- Ajouter la farine et la levure et bien mélanger.
- Ajouter alors le beurre refroidi bien mélanger.
- Incorporer les myrtilles à la préparation.
- Beurrer les mini-moules à madeleines et y verser la préparation.
- Enfourner 5 minutes à 240°C puis baisser le four à 220°C puis poursuivre la cuisson
- 7-8 minutes.
- Surveiller la cuisson sans ouvrir le four pour obtenir des madeleines dorées avec une belle bosse.