



Avec une petite crème dessert... pas celle pour qui on se lève tous, une petite friandise fait parfois plaisir.

Toutes ces panna cotta, crèmes brûlées et autres bavarois seront heureux si on leur offre un compagnon qui disparaîtra aussi rapidement qu'eux.

Ayant fait l'acquisition d'un moule à petites madeleines rose, je n'ai pas pu résister à l'envie de mettre quelques brisures de pralines dans ma pâte.

Celle-ci a pris une ravissante couleur rose mais, alors qu'avec mes moules à madeleines classiques, j'obtiens toujours des madeleines bien bossues, là, j'ai été un peu déçue.

Ces petites choses étaient quand même très bonnes et se sont laissées manger sans problème.

PETITES MADELEINES AUX PRALINES



Pour une bonne quarantaine de mini-madeleines ou une vingtaine de madeleines de taille normale.

3 œufs
80 g de sucre
150 g de farine
125 g de beurre
60 g de brisures de pralines
5 g de levure chimique
1 pincée de sel

La veille :

Faire fondre le beurre doucement. Travailler le sucre, les œufs et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter alors la farine, la levure et les pralines et laisser reposer au Réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain :

Ne remplir les moules que jusqu'aux 2/3 et faire cuire dans un four préchauffé à 210° pendant environ 5 mn pour les petites et 8 à 10 mn pour les plus grosses.

Les laisser tiédir un peu avant de démouler sur une grille et essayer de ne pas les manger tout de suite, bien que ce soit très, très bon quand c'est encore tiède.