

Madeleines aux deux sésames



Pour 36 madeleines environ (3 plaques en silicone de 12 empreintes, soit des madeleines de taille moyenne) :

Préparation : 20 minutes + 2 h de repos

Cuisson : 12 minutes

- 120 g de **beurre**
- 3 **oeufs**
- 200 g de **sucre** en poudre
- 10 cl de **lait**
- 250 g de **farine**
- 1 sachet de **levure** chimique
- 1 cs de graines de **sésame blond**
- 1 cs de graines de **sésame noir** (en épicerie fine : dans cette recette, le sésame en graine est préférable à la pâte de sésame noir que l'on trouve chez certaines épiceries asiatiques).

1. Faites griller à sec les graines de sésame à la poêle, à feu très doux, jusqu'à ce que le sésame blanc commence à dorer légèrement. Remuez constamment pour ne pas laisser brûler. Retirez du feu et passez les graines au mixeur afin d'obtenir une poudre fine.

2. Faites fondre le beurre à feu doux. Dans une jatte, fouettez les oeufs entiers avec le sucre, ajoutez le lait, incorporez ensuite la farine et la levure tamisées, enfin le beurre fondu et la poudre de graines de sésame.

3. Réservez au frais au moins 2 heures, voire tout une nuit. Cela permet d'obtenir à coup sûr la fameuse "bosse".

4. Préchauffez le four à 210° C, chaleur tournante si possible. Remplissez au 3/4 les empreintes des moules à madeleine. Enfournez pour 4-5 minutes, puis éteignez le four et laissez les madeleines cuire ainsi encore 3 minutes. Il est possible qu'au bout de ce temps elles soient déjà cuites et bien dorées à l'extérieur. Mais selon la taille des moules, et surtout si vous utilisez des moules plus grands, il est possible que ce ne soit pas encore tout à fait le cas : rallumez alors le four à 180° et poursuivez la cuisson environ 5 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.

5. Sortez les plaques du four, démoulez et laissez refroidir. Conservez dans une boîte en métal, une petite semaine maximum.

<http://www.nataliakriskova.com/article-26010745.html>

