

## **Mini madeleines aux figes séchées, noix et Porto**

### **Ingrédients pour 16 madeleines ou 32 mini madeleines:**

2 oeufs  
80 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
80 g de sucre semoule  
80 g de beurre salé  
50 g de figes séchées coupées en tous petits morceaux  
20 g de noix , concassées  
2 cuillères à soupe de Porto

### **Réalisation:**

Dans un bol, mettre les figes coupées en petits morceaux et les noix, y verser le Porto dessus et mélanger.

Faire fondre le beurre au micro ondes, puis laisser tièdir.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre. Casser les oeufs en séparant le blancs des jaunes.

Ajouter les jaunes d'oeufs au mélange farine sucre à l'aide d'une cuillère en bois.

Fouetter légèrement les blancs en neige, sans les monter, puis incorporer au mélange précédent.

Verser le beurre fondu, et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.

Ajouter à la pâte les figes et les noix égouttées.

Mettre au frais au moins une heure ( ce que je n'ai pas fait et du coup mes madeleines n'ont pas la belle bosse habituelle.

Préchauffer le four à 210°C.

Verser, pour les mini madeleines, une demie cuillère à café de pâte dans chaque empreinte, et 1 cuillère à café pour les madeleines classiques.

Faire 4 min à 210°C, puis baisser la température à 180°C et laisser cuire encore 4 min.

Démouler aussitôt la sortie du four.