



## Madeleines aux Carambars et au beurre salé

### Ingrédients ( pour 25 madeleines )

20cl de crème liquide  
20 carambars  
80g de beurre salé  
150g de farine  
60g de sucre en poudre  
2 œufs  
1càc de levure

Dans une casserole, faire fondre les carambars dans la crème liquide tout en mélangeant.

Hors du feu, ajouter le beurre coupé en morceaux. Mélanger.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et les œufs.

Ajouter la crème carambarisée et mélanger.

Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.

Préchauffer votre four à 210°.

Déposer une bonne cuillère à café dans chaque empreinte de votre moule à madeleines.

Mettre les madeleines au four pendant 5 minutes. Descendre la température à 180° et laisser cuire pendant 6 minutes.

Laisser refroidir les madeleines dans le moule pendant 10 minutes avant de refaire une fournée.