



Madeleine tropézienne

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

20 minutes

☆☆☆



LES INGRÉDIENTS

10 Madeleines
50g de Sucre grain
300g Crème tropézienne
100g de poudre à crème Jean Ducourtieux
250g de lait
100g de crème fouettée

LA RECETTE

1. Sortir les madeleines du sac et poser la madeleine sur le sucre grain en appuyant légèrement. Le sucre doit recouvrir la bosse de la madeleine.
2. Poser sur grille et cuire au four à 190°C pendant 6mn.
3. Après refroidissement, couper la bosse puis garnir de crème tropézienne.

Crème tropézienne :

1. Au batteur mettre la poudre à crème Jean Ducourtieux et le lait.
2. Mélanger l'ensemble pendant 10mn.
3. Ajouter la crème fouettée délicatement à la crème.
4. Réserver dans une poche.

LE MONTAGE