

## **Madeleine à l'orange, cœur au spéculoos**

### **Recette d'Elodie Lacaze**

**Râpez finement le zeste d'une orange.**

**Dans une petite casserole sur feu doux, faites bouillir 200g de beurre et laissez-le cuire 1 minute pour qu'ils prennent une légère coloration noisette.**

**Laissez-le refroidir.**

**Dans un saladier, fouettez les 3 œufs, 130g de sucre semoule, 3 c à soupe de miel d'acacia, 60g de lait et 1 c à café de vanille liquide (j'ai remplacé par de la fleur d'oranger).**

**Tamisez 10g de levure chimique avec les 200g de farine, ajoutez-les au mélange précédent, mélangez avec une spatule afin d'obtenir une pâte lisse.**

**Incorporez le beurre refroidi et les zestes de l'orange.**

**Mettez la préparation 30 min au réfrigérateur.**

**Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez et farinez vos moules à madeleines. Enfournez 10 min l.**

**A la sortie du four, démoulez les madeleines et fourrez-les à l'aide d'une poche à douille fine, de pâte à spéculoos.**