

# MADELEINES à L'HUILE d'OLIVE et aux NOISETTES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre de madeleines : 26

Préparation 20 min / Cuisson 20 min / Attente 1 h

Difficulté : Très Facile

## INGRÉDIENTS

- 60 g de noisettes • 1 œuf • 150 g de sucre • 160 g d'huile d'olive • 160g de lait • 400 g de farine
- 1 càc de levure chimique • 1 càs d'eau de fleur d'oranger • 1 pincée de sel

## RÉALISATION

Faire griller les noisettes à sec dans une poêle pendant quelques minutes, en remuant souvent.

Elles doivent être noires par endroit et la fine peau autour doit commencer à se détacher. Laisser refroidir, puis les frotter entre les mains pour éliminer cette fine peau. Les hacher grossièrement au couteau (pas au mixeur, il ne s'agit pas ici d'obtenir de la poudre de noisette, on veut garder des morceaux craquants sous la dent).

Mélanger au fouet l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Dans un grand bol, mélanger farine et levure. Dans un autre huile et lait.

Ajouter au mélange œuf/sucre en alternance un peu de chacun des deux bols jusqu'à épuisement sans cesser de remuer.

Ajouter la fleur d'oranger et une bonne pincée de sel, puis les noisettes concassées. Filmer et réserver au frais 1h.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Remplir généreusement des moules à madeleines (en silicone sinon légèrement huilés) et enfourner pour 19 à 20 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.