

# Madeleines sans gluten

Ce qui est important pour avoir une jolie bosse, c'est le choc thermique quand vous enfournez les madeleines, la pâte doit être bien froide (c'est pour ça que je dis de la laisser 2h au frigo) et le four bien chaud.

Pour une douzaine de madeleines

- 125gr de margarine *ou huile d'olive neutre ou 1/2x1/2*
  - ~~250~~ <sup>250</sup> ml de lait d'amande ou soja *ou lait*
  - 1/2 gousse de vanille (ou le zeste d'un citron ou d'une orange, ou quelques gouttes de fleur d'oranger)
  - 250 gr de farine sans gluten (mix Schar, ou farine de riz)
  - 1/2 sachet de levure chimique sans gluten
  - 180 gr de sucre *ou sucre agave ou*
  - 2 oeufs *lots. 1*
- \* 100g farine riz complète  
100g de farine millet ou sarrasin  
30g farine d'avoine*

## Recette des madeleines sans gluten

Faites fondre la margarine, laissez le refroidir. Faites chauffer le lait avec la vanille fendue et grattée.

Mélangez la farine, la levure sans gluten, le sucre et les oeufs, incorporez le lait puis le beurre fondu. Mélangez bien pour obtenir un appareil homogène, filmez et gardez au frigo pour 2h (voir toute une nuit).

Préchauffez le four à 220°C, remplissez des moules à madeleine avec la pâte et enfournez pour 8 minutes à 220°C puis 4 minutes supplémentaires à 180°C.

Pour les coques en chocolat, déposez 1 carré de chocolat dans chaque empreinte de votre moule en silicone (après démoulage des madeleines), remettez le 1 minute au four pour que le chocolat fonde puis déposez les madeleines dans les empreintes sur le chocolat et placez au frigo le temps que le chocolat durcisse.