

Madeleines au miel de bourdaine d'Arthur Fève



Madeleines au miel de bourdaine, une recette signée Arthur Fèvre, chef pâtissier exécutif du Pressoir d'Argent Gordon Ramsay de l'InterContinental Grand Hôtel de Bordeaux (33).



Madeleines au miel de bourdaine - Photo Julien Faure

Ingrédients :

500 g de Farine t55
5 g de Zeste citron jaune
2 g de Zeste orange
500 g d'œufs frais
430 g de Sucre
500 g de Beurre
25 g de Trimoline
170 g de Miel de bourdaine (Local)



Arthur Fèvre - Photo Julien Faure

Procédure

Mélanger les œufs, le sucre et les zestes.
Fondre le beurre à 45°C, verser sur la trimoline et le miel de bourdaine.
Incorporer le beurre sur le premier mélange puis laisser reposer une nuit au froid.
Pocher dans les moules à madeleines préalablement beurrer et fariner.
Cuire environ 6 minutes à 175°C.
Déguster quelques minutes après la sortie du four ! **Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel**
2-5 place de la Comédie
33000 Bordeaux
05 57 30 44 44

bordeaux.intercontinental.com/

RELIRE

Arthur Fèvre rend hommage à Yves Klein au Pressoir d'argent Gordon Ramsay de l'Intercontinental de Bordeaux