



# RECETTE

## Madeleines

### x Grand Lapsang Souchong



20 minutes



7 à 10  
minutes  
1 heure de  
repos



6 personnes

### Ingrédients

-  100 g de sucre
-  130 g de farine
-  130 g de beurre
-  3 oeufs
-  10 g de miel
-  1/2 citron non traité
-  2 c-à-c de thé Grand Lapsang Souchong

### Préparation

1. Récupérer le zeste du demi citron.
2. Fondre le beurre.
3. Ajouter dans le beurre fondu le thé Grand Lapsang Souchong.
4. Infuser pendant 10 minutes.
5. Passer le beurre fondu à la passoire ou au chinois et bien presser le thé.
6. Battre les œufs, le sucre et zeste de citron.
7. Ajouter le beurre fondu et le miel. Mélanger.
8. Ajouter la farine petit à petit et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
9. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
10. Préchauffer le four à 180°C.
11. Verser la pâte dans des moules à madeleines et enfourner pour 7 à 10 minutes.
12. Laisser tiédir les madeleines avant de les démouler.
13. Déguster avec un bon thé Asthéya !



D'autres recettes au thé sur  
[www.astheya.fr/recettes](http://www.astheya.fr/recettes)