ma cuisine santé

Glace de thé à la menthe et ses madeleines

27/03/2018 à 12h13

Par Paul Blouet

Temps de préparation : 1h15

Temps de cuisson : 20 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

La glace :

- ½ litre de lait de chèvre
- 4 sachets de thé à la menthe
- 8 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre biologique

Les 20 madeleines :

- 4 œufs
- 75 g de sucre biologique
- 50 g d'amandes en poudre
- 200 g de farine
- 100 g d'huile de colza
- ¾ d'un sachet de levure

Préparation :

La glace :

- Faites bouillir le lait et le thé pendant 5 mn
- Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre
- Versez le lait bouillant en passant au tamis fin, sur le mélange jaunes d'œufs-sucre en fouettant
- Remettez à cuire 2 mn en remuant avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange nappe la spatule. Attention toutefois à ne pas trop cuire.

Laissez refroidir dans un grand récipient et passez à la sorbetière pendant 1h.

Les madeleines :

- Préchauffez votre four à 180°
- Mélangez les œufs avec le sucre. Faites blanchir.
- Ajoutez la farine, les amandes en poudre, la levure, l'huile de colza.

Verser la pâte dans des moules à madeleine et mettez à cuire dans un four à 180° pendant 5 à 10 mn selon la taille des madeleines.