# Madeleine de Noël

| Nombre de portions | Temps de préparation | Difficulté |
|---|---|---|
| 10 portions | 30 minutes | ★☆☆ |



## LES INGRÉDIENTS

- 10 madeleines
- 200g de ganache au chocolat
- 100g d'éclats de caramel
- 20 segments d'écorce d'oranges confites
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices à pain d'épice

## LA RECETTE

**Cuisson des madeleines :**

Disposer les madeleines surgelées sur grille et les passer au four ventilé à 190°C durant 6 minutes.
Laisser les madeleines refroidir sur grille.

**Tuiles de caramel :**

Déposer de petits tas d'éclats de caramel sur une plaque téfal. Cuire au four à 180°C. laisser tiédir, récupérer à l'aide d'une spatule métallique et poser bien à plat sur un marbre ou sur une table inox. Laisser refroidir et conserver au sec.

## LE MONTAGE

1. Couper les madeleines en deux dans le sens de la longueur.
2. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, répartir la ganache sur les demis madeleines, déposer une tuile au caramel et refermer les madeleines.
3. Agrémenter d'un segment d'écorce d'orange et poudrer avec le mélange à pain d'épices. Laisser prendre au froid avant de servir

**Astuces du chef :**

Pour varier les plaisir, il est possible de varier le parfum de la ganache : lacté caramel, à l'orange, à la fève de tonka ou encore à la cannelle.