



# Madeleine en nage de fruits aux saveurs des îles

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

1 portions

10 minutes

★★☆



## LES INGRÉDIENTS

1 madeleine pur beurre 45g  
200g d'eau  
60g de sucre  
20g de miel  
20g de gingembre  
Coulis de mangue  
Billes et tranches de fruits (mangue, pêche blanche, pêche jaune et abricot)

## LA RECETTE

### Sirop

1. Faire chauffer l'eau et le sucre à 70°C.
2. Ajouter le gingembre et laisser infuser pendant 24h.

### Tuile de madeleine

1. Râper une madeleine encore surgelée avec une mandoline pour faire de très fines tranches.
2. Poser les tranches sur une plaque avec une feuille de cuisson et les passer au four à 110°C quelques minutes, le temps d'une légère coloration.
3. Laisser les refroidir avant de les utiliser.

### Madeleine

1. Déposer la madeleine encore surgelée sur une grille.
2. Enfourner dans un four préchauffé à 190°C.
3. Sortir au bout de 6 min.

## LE MONTAGE

1. Dans le fond de l'assiette, déposer du coulis de mangue, puis le sirop au gingembre tout doucement.
2. Déposer les billes et les tranches de fruits.
3. Disposer la madeleine au centre de l'assiette et mettre dessus une boule de glace à la vanille.
4. Apposer la tuile de madeleine et saupoudrer de sucre glace.

**Petit +**

Varié les billes de fruits et ajouter à la place du melon, du raisin jaune, du raisin noir ou encore de la pastèque.

---