

Madeleines de miel y chocolate con crème brulée de miel y lavanda

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Cava Cuvée Raventós:

Crème brulée

Leche: 300 cc

Yemas: 8 Unidades

Lavanda: A gusto

Miel: ½ Taza

Azucar: ½ Taza

Crema de leche: 300 cc

Madeleines

Chocolate amargo: 150 g

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 120 grs.

Sal: Una pizca

Miel: 220 grs.

Huevo: 4 Unidad

Manteca: 60 g

Cafe Instantaneo: 2 cdas.

Harina 0000: 150 g

Varios

Azucar: Cantidad necesaria

Menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Madeleines

- Tamice la *harina* con la sal.
- Separe las yemas de las claras.
- Bata las claras a nieve.
- Derrita la *manteca* con el **chocolate** sobre baño María y deje templar.
- Bata las yemas con el azúcar y miel.
- Agregue la vainilla y el *café*.
- Incorpore *chocolate* con la *manteca*.
- Fuera de la batidora integre la *harina* y las claras poco a poco.
- Deje reposar en la heladera.
- Rellene una manga de repostería y distribuya en los moldes para madeleines enmantecados y enharinados.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos aproximadamente.

Crème brûlée

- Bata las yemas con el azúcar y la miel.
- Lleve la leche y la *crema* de leche a ebullición con lavanda.
- Vierta sobre las yemas a través de un *tamiz*.
- Distribuya en moldes individuales.
- Cocine en el horno a baño María durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Espolvoree con azúcar y queme la superficie con un soplete de cocina.

Presentación

- Sirva la crème brûlée acompañada por las madeleines.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/madeleines-de-miel-y-chocolate-con-crme-brulee-de-miel-y-lavanda>