

Three pistachio madeleines are arranged on a dark, textured slate surface. One is in the foreground, showing its characteristic shell-like shape and golden-brown color. Two others are behind it, one to the left and one to the right, both showing their porous, honeycomb-like texture. The lighting is soft, highlighting the texture of the cakes and the surface of the slate.

Madeleine à la pistache

Facile - Pour 24 madeleines - Prép : 10 min - Repos : 24h
Cuisson : 11 min

3 oeufs
100 g de sucre en poudre
110 g de farine
1 cuil. à café de levure
90 g de beurre
150 g de pâte de pistache

Dans un saladier, mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.

Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.

Incorporez le beurre fondu, mélanger.

Puis la pâte de pistache et bien mélanger.

Laisser la préparation au frais pendant 24h (étape indispensable pour obtenir une belle bosse).

Le lendemain, préchauffer le four à 220°C.

Remplir aux 2/3 les moules à madeleines.

Cuire 4 min à 220°C puis 7 min à 200°C.

Laisser refroidir puis démouler.