

Madeleines à la badiane

4 pers | 15 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 2 cuil. à s. de miel
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

La **recette**

Etape 1

Mixez finement les deux étoiles de badiane. Fouettez les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Etape 2

Faites fondre le beurre et le miel au four à micro-ondes. Ajoutez-les au mélange précédent, puis incorporez la badiane, la farine et la levure. Laissez reposer 1 heure au frais.

Etape 3

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). Répartissez la préparation dans des moules à madeleines en silicone. Enfournez pour 5 minutes de cuisson, puis baissez la température du four à 180 °C (th. 6) et poursuivez la cuisson 5 minutes. Démoulez les madeleines et laissez-les refroidir sur une grille.

Etape 4

Préparez la glace royale en mélangeant le sucre glace avec le jus de citron. Décorez les madeleines avec la glace royale et laissez-la un peu sécher avant de servir