CARAMEL NUTELLA AU BEURRE SALÉ

20 madeleines environ:

150 g de farine
130 g de sucre
125 g de beurre
1/2 cuillère à café de levure
2 gros oeufs
Pour la pâte au Nutella :
une bonne cuillère à soupe de Nutella
Pour la pâte au caramel au beurre salé :
4 cuillères à soupe de sucre
un peu d'eau
5 g de beurre
une bonne pincée de sel
2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche

1. Travailler les œufs avec le sucre pour obtenir une pâte blanche.
2. Ajoutez progressivement la farine avec la levure, et le beurre ramolli.
3. Divisez ensuite l'appareil obtenu en deux de quantité égale.

Réalisation du caramel au beurre salé

1. Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec un peu d'eau.
2. Quand le caramel commence à blondir, ajoutez le beurre avec le sel hors du feu et bien mélanger.
3. Puis ajoutez la crème fraîche et bien mélanger, remettre le tout à feu doux pour
   obtenir une sauce au caramel onctueuse.
4. Puis l'incorporez à l'une des pâtes pour obtenir de la pâte à madeleine au caramel au beurre salé

5. Dans l’autre pâte incorporez la cuillère de Nutella et bien mélanger.
6. Voilà c’est prêt vous avez les deux pâtes à madeleines.
7. Faire une fournée de madeleines au caramel au beurre salé, puis une autre de
   madeleines au Nutella et pour finir mélangez les deux pâtes pour réaliser des
   madeleines marbrées.
   Faire cuire 8 à 10 min dans un four préchauffé