

Madeleines

POUR 12 MADELEINES

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

- 100 g de farine
- 3 g de levure chimique
- 100 g de beurre
+ pour la plaque
- 1/4 de citron non traité
- 2 œufs
- 120 g de sucre en poudre

Tamisez ensemble la farine et la levure au-dessus d'un bol. Faites fondre le beurre dans une petite casserole et laissez-le refroidir.

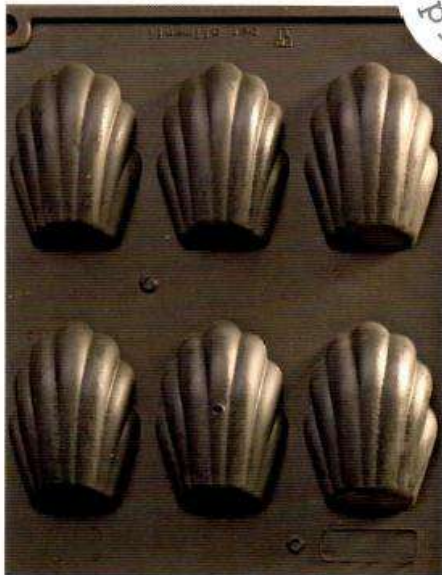
Hachez finement le zeste du quart de citron.

Cassez les œufs dans un saladier, versez le sucre par-dessus. Fouettez pendant 5 minutes pour bien les faire mousser ; ajoutez le mélange farine-levure en pluie, puis le beurre et le zeste haché, sans cesser de tourner.

Préchauffez le four à 220 °C (therm. 7-8).

Beurrez légèrement la plaque à madeleines et remplissez-la de pâte seulement aux deux tiers. Mettez au four pendant 5 minutes à 220 °C puis baissez la température à 200 °C (therm. 6-7) et laissez cuire encore 10 minutes.

Démoulez les madeleines tièdes et laissez-les refroidir.



enfant
• plus •