

LES PETITES MADELEINES

Ingrédients :

- 2 oeufs entiers + 1 jaune
- 1 zeste d'orange ou de citron
- 100 g de sucre blond de canne en poudre
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 90 g de beurre
- 20 g de beurre et 20 g de farine pour le moule (pour ma part, j'utilise des moules en silicone et n'ai pas besoin de ces 2 ingrédients)

La pâte

Mélanger au fouet les œufs entiers, le jaune d'œuf et le blond de canne en poudre. Le mélange doit être mousseux sans être trop ferme.

Ajouter le zeste d'orange ou de citron puis la farine tamisée et la levure chimique. Mélanger le tout doucement.

Ajouter le beurre fondu. Mélanger de nouveau.

Couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

La cuisson

Beurrer au pinceau et fariner les moules.

A la sortie du réfrigérateur, garnir les moules au 3/4 à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à soupe.

Enfourner 8 à 10 mn environ à 200°. Sortir du four et démouler aussitôt.

Placer les madeleines sur une grille et les laisser refroidir.

Astuces et conseils

Il est important de laisser la pâte reposer au réfrigérateur car le froid accentue l'effet de la levure chimique.

Faire attention de ne pas trop garnir les moules car la pâte augmente de volume lors de la cuisson.

Cuire les madeleines dans un four bien chaud pendant une courte durée afin qu'elles ne sèchent pas et soient bien moelleuses.

Il ne vous reste plus qu'à essayer et bon appétit !!!

Merci beaucoup Annie