

## MADELEINE DE LIVERDUN

- **Type de plat :** Petits fours
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 10 à 15 min



### Ingrédients pour 24 madeleines

- 130 g de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 70 g de beurre fondu noisette
- 2 œufs
- 50 ml de lait entier
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de sucre vanillé

### Etapas de préparation

1. Blanchir les œufs avec le sucre, le sucre vanillé. Ajoutez la farine tamisée avec la levure, le sel, le lait. Homogénéisez le mélange avec un batteur électrique.
2. Préparez le beurre noisette.
3. Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux : arrêtez la cuisson lorsque le beurre se colore d'une teinte caramel. Filtrez-le à l'aide d'un chinois et incorporez-le chaud au mélange précédent à l'aide d'un fouet.
4. Laissez reposer 40 min minimum.
5. A l'aide d'une poche versez la pâte dans des moules à madeleine beurrés et farinés. Préchauffez le four à 230°C, puis baissez la température à 170°C avant d'enfourner les madeleines pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez refroidir 10 min et démoulez sur une grille.
6. Résultat : Des madeleines au chapeau croustillant et au bon goût de beurre noisette. Le lendemain, elles perdront leur croustillant au profit de leur moelleux. A conserver plusieurs jours dans une boîte métallique. Préchauffez le four th.6 (180°C).

