

MADELEINE

- **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 16 à 20 madeleines

- 100 g de beurre + pour la plaque
- 1 g d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 3 g de levure chimique

Etapas de préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (therm. 7-8). Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Prélevez finement le zeste du citron.
2. Dans un saladier, battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. Ajoutez la farine et la levure en pluie, sans cesser de tourner. Versez le beurre en le faisant couler tout doucement. Ajoutez enfin l'extrait de vanille et mélangez bien.
3. Beurrez la plaque à madeleines au pinceau, même si elle est en silicone. Remplissez-la de pâte aux 2/3. Enfourez à 200 °C (therm. 6-7) pendant 5 minutes puis baissez la température à 160 °C (therm. 5-6) et laissez cuire encore 10 à 15 minutes.
4. Démoulez les madeleines lorsqu'elles sont tièdes et laissez-les refroidir avant de déguster.

