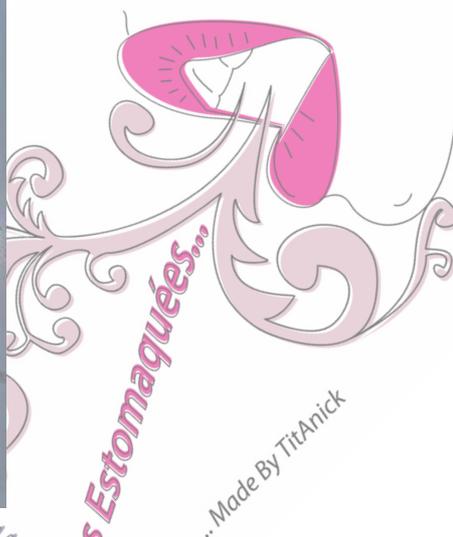


Madeleines à la fleur d'oranger... moules téfal!

Une pause momentanée concernant les recettes du [Grand menu du 29 janvier...](#) Je me suis acheté des 2 moules de 8 madeleines Téfal proflex en silicone... Je ne regrette pas du tout! Ma résolution de l'année... me lancer dans la cuisine des desserts! Ne vous inquiétez pas après avoir apprivoisé quelques recettes de base, je finirai certainement par y ajouter des carottes râpées, des betteraves, des courgettes ou de la courge! Comme d'habitude, je n'ai pas réussi à suivre la recette proposée par Téfal. J'y ai ajouté mon grain de sel, mes écorces d'oranges séchées et de l'eau de fleur d'oranger! J'ai appris récemment que les brioches (dont les madeleines) faites avec des œufs extra frais et du beurre issus de l'agriculture biologique sont plus jaunes que les madeleines traditionnelles. Effectivement, elles étaient bien jaunes!



Ingrédients (18 à 24 madeleines)

- 3 oeufs
- 100 g de sucre de canne blond
- 35 g de farine T65
- 75 g de farine T45
- 1 c. à café de levure chimique
- 90 g de beurre salé
- 1 c. à thé d'eau de fleur d'oranger
- ¼ d'[écorce d'orange séchée](#)

Faites fondre le beurre. Réservez (laissez tiédir) à température ambiante. Râpez l'écorce d'orange séchée. Dans un saladier, cassez les oeufs, ajoutez le sucre et l'eau de fleur d'oranger puis battez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez. Versez le beurre fondu et l'écorce d'orange râpée. Mélangez.

Laissez reposer la pâte environ 30 minutes.

Remplissez les moules à madeleines au 2/3. Enfournez à 220°C pendant 4 minutes puis réduisez le feu à 200°C puis cuire 8 minutes. Laissez tiédir puis démouler.

Tant qu'à s'y mettre, j'en ai fait 3 recettes de 18!

Mes suggestions

- Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer blanc.
- [Écorces d'agrumes... conservation et idées recettes!](#)



- Quelques recettes de [Cakes, brioches, crumbles, gâteaux, muffins...](#)

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-madeleines-a-la-fleur-d-oranger-recette-tefal-66950116.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Desserts et sucreries](#) - Communauté : [Les ti-bedons gourmands](#)