

# Madeleines selon Lignac

Recette proposée dans le dernier CUISINE BY LIGNAC (n° 17 des mois de novembre et décembre 2009, page 65) sous la forme de mini-madeleines dans la composition d'un café gourmand.

Elles ont régalé toute ma petite famille.

---

Composition  
pour 26 madeleines

2 oeufs  
100 g de sucre  
150 g de farine  
1 c. à café de levure chimique  
100 g de beurre salé  
1 citron non traité

---

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 petite casserole, 1 fouet, 1 maryse ou 1 cuillère en bois, 1 cuillère à café, 1 cuillère à soupe, 1 moule à madeleines, 1 pinceau

---



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préchauffer le four à 200° C.

Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre à feu doux.

Prélever le zeste du citron (la quantité dépend des goûts de chacun, dans mon cas juste une lamelle de zeste) et hacher.

Casser les oeufs entiers dans un saladier, les fouetter avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure mélangées, le beurre fondu et le zeste de citron. Bien mélanger tous ces ingrédients.

Beurrer le moule à madeleines et déposer la pâte dans chaque alvéole.

Enfourner et laisser cuire 5 minutes puis baisser la température du four à 180° C et poursuivre la cuisson 7 minutes (veiller à surveiller la cuisson).

Pour une nouvelle fournée, remonter la température du four en démoulant les premières madeleines, beurrer de nouveau le moule...