

Madeleines au sucre

Une nouvelle variante de ce petit gâteau, délice de nos goûters.

Composition pour 26 madeleines

2 oeufs
60 g de sucre
20 g de sucre à la vanille bourbon
80 g de farine
1 c. à café de levure chimique
60 g de beurre salé
Sucre en gros grains
une pincée de sel
Beurre pour la plaque

Ustensiles : 1 balance, 2 saladiers, 1 batteur électrique, 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

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf. Ajouter une pincée de sel dans les blancs d'oeuf et les monter en neige très ferme à l'aide d'un batteur électrique. Les réserver au frais.

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

Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et le sucre à la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Ajouter le beurre fondu.

Mélanger la farine et la levure et l'incorporer peu à peu à la préparation en mélangeant soigneusement. Puis c'est au tour des blancs en neige.

Réserver au frais pendant au moins 2 heures.

Préchauffer le four à 180° C.

Beurrer le moule à madeleines. Remplir les alvéoles d'une cuillère à soupe de pâte, saupoudrer d'une pincée de grains de sucre et enfourner.

Au bout de 5 minutes, baisser la température du four à 150° C puis terminer la cuisson environ 5 minutes encore (penser à surveiller la cuisson).

Sortir les madeleines du four et les démouler.

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