

MADELEINES

INGREDIENTS

(Pour 30 madeleines)

3 œufs

37 g de lait

2 cuillères à soupe de jus de citron (OU jus d'orange, soit 2 cas)

150 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

125 g de beurre

PREPARATION

Dans un récipient (j'ai pris mon robot pâtissier) mélanger les œufs, le lait, la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé.

Quand l'appareil est bien homogène, ajouter le jus de citron (ou 2 cas de jus d'orange, plus le zeste d'une orange pour moi) et le beurre fondu 1 mn au micro ondes.

. Mélanger soigneusement.

Laisser la pâte reposer 2 h à température ambiante, il ne doit pas faire trop chaud. Sinon mettre dans le frigo

Préchauffer votre four à 240°C.

Répartir la pâte dans les empreintes

Enfourner pour 6 minutes puis baisser la température à 200°C et prolonger la cuisson pendant 4 minutes, la bosse apparaît progressivement, c'est magique !

Laisser refroidir puis démouler.