

Madeleines espagnoles

Ingrédients

- 175g de farine
- 125g d'huile
- 50g de crème fraîche
- 2 œufs
- 125g de sucre
- le zeste d'un citron (je n'en avais pas)
- 25 g de pépites de chocolat (rajouté par moi)
- 1 demi-sachet de levure chimique

J'ai réalisée la méthode avec le Thermomix, mais vous pouvez évidemment faire sans.

En version avec thermomix :

Mettre le fouet dans le bol, ajoutez les œufs et le sucre et **programmez 7 min/ 37°/ vit 3**. Programmez ensuite à **nouveau 7 min/ vit 3** sans température. Ajoutez l'huile et la crème et **programmez 3 min/ vit 2**. Enlevez le fouet. Ajoutez la farine et la levure et **mélangez 5 sec/ vit 6**. (Par contre si vous ajoutez les pépites de chocolat, pensez à mettre la fonction sens inverse, je l'avais oublié !!)

Laissez reposer la pâte dans le bol pendant 10 minutes. Mettre des caissettes en papier pour moi dans des empreintes à muffins, (6 pour moi et 3 petits moules à cupcake) versez la pâte dedans en les remplissant aux 3/4. Préchauffez le four à 230° pendant 10 minutes puis baissez la température à 210° et enfournez pour 15 minutes (toujours selon votre four). Laissez refroidir sur une grille.

En version traditionnelle :

Cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les au batteur électrique avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez la crème, l'huile, le zeste de citron. Tamisez la farine avec la levure et ajoutez-les délicatement au mélange précédent en remuant avec une spatule. Laissez le mélange reposer 10 minutes.