

Madeleines

Temps de
préparation 15 mn
Repos quelques heures,
idéalement une

nuît

Cuisson 10 à 12 mn

Préchauffer le four à 180°



Quantité pour :

	12 pièces	24 pièces	36 pièces
☞ Beurre fondu	80 g	160 g	240 g
☞ Œufs	2	3	5/6
☞ Sucre semoule	60 g (1/3 tasse)	120 g	180 g (1 tasse=200g)
☞ Farine	130 g (1 tasse =140g)	190 g (1 ½ tasses)	260 g (1 tasse=140g)
☞ Levure chimique	1 sachet	2 sachets	3 sachets ou 2 c. café
☞ Lait	1 c. café	2 c. café	3 c. café
☞ Zeste de citron ou			
☞ Zeste d'orange ou			
☞ Fleur d'oranger			

Faire fondre le beurre et laisser de côté

Mélanger les œufs et le sucre pour obtenir une mousse, incorporer le zeste de citron ou la fleur d'oranger, ajouter le lait et mélanger.

Ajouter la farine tamisée sur les œufs en mélangeant bien pour éviter les grumeaux, incorporer la levure, et ajouter le beurre fondu presque froid, mélanger.

Laisser reposer la pâte plusieurs heures au frais ou toute une nuit

Beurrer et fariner les moules à madeleines

Placer la pâte dans une poche à douille et remplir aux 3/4

Tapoter le moule avant d'enfourner à 200° et baisser le four à 170° et cuire 13 minutes (ou enfourner à 180°/190° sans changement de température)

Toujours laisser reposer les plaques à madeleine au frais avant la cuisson. Le choc thermique provoque le gonflement des madeleines

Bonne dégustation !