

Madeleines



Pour 17 madeleines

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 à 18 minutes

- 3 oeufs moyens ou 2 gros oeufs (140 g) à température ambiante
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre semoule
- 160 g de farine
- 2 c à café de levure chimique
- 1 c à café de vanille liquide ou zeste d'orange ou de citron
- 2 pincées de sel

Fouettez les oeufs dans un saladier.

Dans un autre saladier, mélangez avec un fouet ou au robot le beurre mou, le sel et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la vanille ou les zestes d'agrumes. Ajoutez les oeufs fouettés en deux fois en fouettant. Incorporez la farine et la levure tamisées progressivement en mélangeant.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 45 minutes à 1 heure.

Préchauffez le four à 200° C (180° c pour moi).

Répartissez la pâte dans les empreintes à madeleines (1 cuillère à soupe).

Glissez au four en baissant la température à 150° c et laissez cuire pendant 15 à 18 minutes. *Chez moi 15 minutes ont suffit.*

Démoulez les madeleines et laissez refroidir sur une grille.

Vous pourrez ensuite les conserver dans une boîte métallique ou tupperware.