



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Madeleines .



Ingrédients pour 24 madeleines :

- ½ sachet de levure chimique
- 1 c.à. s de fleur d'oranger
- 1 citron non traité
- 2 pincées de sel
- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- 200 g de sucre semoule
- 5 œufs

- Faire fondre et clarifier 200 g de beurre, - Brosser sous l'eau le citron et sécher-le
- Zester le citron finement en le râpant
- Mélanger ½ sachet de levure à 200 g de farine et tamiser le tout
- Fouetter les 5 œufs avec 200 g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux
- Incorporer petit à petit en mélangeant la farine, puis 2 pincées de sel, l'eau de la fleur d'oranger et le zeste de citron
- Verser le beurre clarifié et mélanger puis beurrer les plaques à madeleine
- Saupoudrer-les à travers une petite passoire d'une à deux cuillérées de farine
- Tapoter les plaques pour que la farine les recouvre uniformément puis retourner-les pour faire tomber l'excédent de farine
- Remplir de pâte aux ¾ chaque alvéole et laisser reposer les plaques au frais pendant 1 heure
- Préchauffer le four à 210°C thermostat 7, enfourner les madeleines 10 minutes
- Démouler-les immédiatement dès la sortie du four
- Laisser refroidir avant de les déguster. (les conserver dans une boîte métallique)