

MADELEINES

• La préparation

Fait fondre doucement le beurre, laisse le à température ambiante.

Mélange les œufs et le lait. Ajoute le sucre, le sel, la farine, la levure et la vanille.

Mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Pour finir ajoute le beurre fondu, mélange jusqu'à ce que la pâte soit homogène et bien lisse.

Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer au réfrigérateur 1h (ou plus).

Préchauffer le four à 230°C (ou 220°C).

Beurre et farine les moules à madeleines. Les remplir les 3/4 du moule. Mettre le moule au réfrigérateur 5 à 10 min.

Enfourne, et surveille. Dès que la bosse est formée (environ 7 ou 8 min après le début de la cuisson) baisse la température à 180°C.

Poursuivre la cuisson, pendant 7 min environ.

Démoule les madeleines, laisse les refroidir sur une grille.



Quantité : 30 madeleines

Ingrédients

200 g de farine

200 g de beurre

3 œufs (moyens)

60 g de lait

120 g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de vanille en poudre

1 pincée de sel