



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

MADELEINES

INGREDIENTS:

100 g de sucre semoule
100 g de farine
100 g de beurre
2 œufs
3 jaunes d'œufs
1/3 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 zeste de citron ou 15 g de cacao poudre

METHODE :

Petits et grands sont très souvent d'accord, lorsqu'il s'agit de déguster une Madeleine !
Facile à faire, les enfants seront ravis de participer à leur fabrication.

Commencez par clarifier trois œufs afin de récupérer les jaunes, gardez les blancs au réfrigérateur pour une autre pâtisserie ou utilisez-les dans une omelette.

Cassez 2 œufs entiers sur ces jaunes, ajoutez le sucre semoule et le sachet de sucre vanillé, puis blanchissez l'ensemble pendant une à deux minutes.

Incorporez délicatement la farine tamisée avec la levure chimique, puis le zeste d'un citron à l'aide d'une spatule en bois.

Dans le cas où vous souhaiteriez faire des Madeleines au chocolat, remplacez le zeste de citron par du cacao poudre (15 g), que vous tamiserez avec la farine avant de l'incorporer.

Pour terminer, ajoutez le beurre à peine fondu, puis mélanger le tout avec « douceur ».

Préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7) pendant 10 mn.

Beurrez et farinez vos moules à madeleine (voir la rubrique « conseils et astuces » puis « Démouler »).

Versez la pâte à Madeleines dans les moules aux trois quarts, puis enfournez à mi hauteur dans votre four chaud.

Laissez cuire pendant 10 à 12 mn (Voir « Conseils » puis « Cuisson »).

Encore quelques instants, le temps qu'elles refroidissent, et vous entendrez certainement « On peut goûter ? ». Mais la récompense du Chef, ne tient-elle pas dans ces quelques mots !