

Recettes de desserts français

Les madeleines de commercy

<p><u>Ingrédients pour 30 madeleines environ</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 120 gr de sucre en poudre• 100 gr de farine• 100 gr de beurre• 1 cuillère à café de levure chimique• Le zeste d'un quart de citron vert ou jaune• 1 pincée de sel• 3 oeufs	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : Facile</p> <p>Préparation : 15 mn</p> <p>Cuisson : 15 mn</p>
---	--

Casser les œufs dans un cul de poule.

Ajouter le sucre et le sel et battre l'ensemble 3 à 4 minutes afin de bien faire mousser.

Verser la farine sur le mélange et ajouter la levure chimique.

Mélanger, puis ajouter le zeste de citron et le beurre fondu.

Mélanger pour incorporer et bien homogénéiser la pâte.

Réserver la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures ou toute une nuit. Ceci est important car la madeleine a besoin d'un choc thermique pour développer sa petite bosse.

Préchauffer le four à 220°.

Graisser les moules à madeleines et garnir chaque alvéole au 3/4 quart avec la pâte froide.

Enfourner pour 5 mn puis baisser la température du four à 190° et continuer la cuisson 5 à 10 mn.

Lorsqu'elles sont bien dorées sur les bords, défourner et laisser un peu refroidir avant de démouler pour éviter qu'elles ne se cassent.