

Madeleines



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

Pour 20 madeleines environ :

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 130 g de sucre
- 200 g de beurre
- 10 g de levure chimique
- 60 ml de lait
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 zeste de citron (facultatif).

Préparation

La veille :

Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Dès qu'il commence à bouillonner, comptez encore 1 minute en surveillant la cuisson. Il doit prendre une couleur noisette. Réservez.

Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre, le miel, le lait et le zeste de citron. Versez la levure chimique dans la farine et tamisez l'ensemble au-dessus de la préparation. Mélangez puis incorporez le beurre noisette tiède. Laissez refroidir cette pâte et conservez-la toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain :

Préchauffez votre four à 210°C. Remplissez les moules aux trois quarts. Posez les madeleines sur la grille du four afin que la chaleur circule plus facilement dessous, facilitant ainsi la formation de la bosse. Laissez cuire 10 à 15 minutes en surveillant la coloration.