

MADELEINES

Ingrédients pour 20 madeleines environ:

3 œufs

130 g de sucre

20 g de miel doux

150 g de farine

125 g de beurre ou de margarine

1 pincée de sel

5 g de levure chimique

zeste d'1/2 citron ou d'orange ou vanille

Préparation:

1/ Faire ramollir le beurre au micro-onde ou au bain-marie.

Battre les oeufs avec le sucre, la pincée de sel et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

2/ Rajoutez la farine additionnée de levure.

Terminez avec le beurre en pommade et éventuellement le zeste de citron, d'orange ou la vanille.

Mettre la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures ou une nuit (idéal).

(C'est le choc thermique (différence de température) qui va vous permettre d'obtenir une belle bosse donc il faut absolument laisser reposer la pâte au réfrigérateur)

3/ Préchauffer le four à 230°C.

Beurrer et fariner les moules (même s'ils sont en silicone).

Remplir les alvéoles du moule à madeleines d'une cuillère à soupe de pâte sans l'étaler .

4/ Enfourner et baisser immédiatement à 200°C.

Au bout de 3 à 5 min, le centre de la madeleine forme une petite dépression : baisser encore le thermostat du four à environ 180°C et poursuivre la cuisson. A la place de la dépression, va se former le bombé caractéristique de la madeleine, la fameuse "bosse".

Lorsque les madeleines sont dorées et bombées (4 à 5 min supplémentaires), les sortir du four et les démouler immédiatement sur une grille pour les laisser refroidir.