



Madeleines au citron (±30)

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 200 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de lait
- 2 citrons : zeste + jus

Matériel nécessaire :

- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 spatule
- 1 verre mesureur / 1 balance
- 1 râpe
- des moules à madeleines

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver jusqu'à refroidissement complet.

Mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite les zestes des citrons, 2 cuillères à soupe de jus de citron et 40 g de lait.

Faire préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Ajouter la farine et la levure chimique. Puis le beurre et le reste du lait. Mélanger vigoureusement et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.

Si moules à madeleines métalliques, les beurrer.

Verser la préparation dans les alvéoles jusqu'à mi-hauteur.

Enfourner à 220°C pour 5 minutes puis baisser à 200°C et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes environ (*bien surveiller la coloration des madeleines*).

Démouler dès la sortie du four.