

Madeleines au miel et citron

Recette pour 24 madeleines



Description

De petits gâteaux moelleux cuits dans des moules traditionnels de la pâtisserie française en forme de coquille.

L'astuce du chef

Il est important de déposer le moule à madeleines froid sur une plaque de four chaude afin de provoquer la formation de la fameuse bosse de la madeleine. Vous pourriez varier les parfums en utilisant du zeste d'orange ou du romarin haché au lieu du zeste de citron.

Ingrédients

Pour les madeleines miel et citron

- 3 Unité(s) Oeuf
- 140 Gr Sucre
- 15 Ml Miel
- 50 Ml Lait
- 135 Gr Beurre
- 125 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 25 Ml Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **320 F°**

Mise en place

Ouvrez la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau sur la longueur et récupérez les graines. Zestez le citron.

Préparation des madeleines

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Dans un bol, blanchissez les œufs avec le sucre, ajoutez l'huile, la farine et la poudre à pâte. Incorporez le beurre fondu froid, puis le lait. Finissez en y ajoutant le miel et le zeste de citron.

Recouvrez la préparation d'une pellicule de papier film, et laissez reposer 1h au frigo.

Enfournez ensuite pour 10-12 minutes de cuisson à 160°C (320°F).

Bon appétit!