

Madeleines



Ingrédients pour 6 personnes :

3 œufs, 150 g de sucre, 200 g de farine, 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, 8 g de levure chimique, 100 g de beurre fondu, 50 g de lait

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver.

Mélanger les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait.

Ajouter la farine et la levure chimique, puis le beurre et le restant du lait; laisser reposer 15 min.

Beurrer les moules à madeleines, et verser la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !).

Enfourner à 240°C (thermostat 8), et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7); laisser encore 10 min. Surveiller bien la cuisson!

Démouler dès la sortie du four.