



Madeleines Express

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 2 fois 10 mn

Ingrédients : 24 madeleines

- 150g de farine
- 3 oeufs
- 100g de beurre fondu
- 100g de sucre fin
- 30g de sucre cassonade
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 1 c. à soupe de miel d'oranger ou de lavande
- 1/2 paquet de levure chimique
- sucre en grains

Matériel : 1 plaque à madeleines.

PREPARATION

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

1 – Faire fondre le beurre au micro-ondes. Réserver.

2 – Fouetter les oeufs avec le sucre, la cassonade et le miel pendant 2 mn pour obtenir un mélange jaune pâle (*ne pas dépasser 2 mn pour éviter d'avoir trop d'air dans la préparation et trop de trous dans les madeleines*).

3 – Ajouter alors progressivement la farine avec la levure et le beurre fondu. Mélanger avec une maryse en soulevant la masse.

4 – Beurrer le moule à madeleines et remplir au 3/4 de pâte chaque empreinte. Déposer quelques grains de sucre sur le dessus.

La quantité de pâte correspond à 2 fournées de 12 madeleines. Mettre au frais la pâte dans l'attente de la 2ème fournée.

CUISSON : Mettre en cuisson à 200°C chaleur tournante pour 10 mn. Surveiller la cuisson : les madeleines doivent être dorées.

Démouler les madeleines et les disposer sur une grille de refroidissement. Nettoyer le moule avec un papier ménager, beurrer à nouveau la plaque et déposer de la pâte dans les empreintes pour une 2ème fournée.

Conseils jardin-des-gourmands.com : Les madeleines se conservent bien 2 à 3 jours dans une boîte en fer.