

Madeleines à l'ananas



Pour une vingtaine de madeleines:

- . 2 oeufs
- . 80g de farine
- . 40g de maïzena
- . 1/2 sachet de levure chimique
- . 80g de sucre
- . 80g de beurre fondu
- . 1 pincée de sel
- . 100g d'ananas frais ou en conserve

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Dans un saladier (ou au mixeur), mélangez la farine, la levure et le sucre. Ajoutez les jaunes d'oeufs puis les blancs légèrement fouettés à la fourchette (mais pas montés). Ajoutez le sel et le beurre fondu. Mélangez vivement au fouet (ou au mixeur).
3. Ajoutez l'ananas coupé en petits dés à la pâte.
4. Versez une cuillère à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné s'il n'est pas en silicone.
5. Mettez les madeleines au four à 210°C pendant 4 minutes, puis baissez la température à 180°C pendant encore 4 minutes. Démoulez aussitôt.
6. Faites de même avec la fournée suivante.