



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Madeleines divines



- Ingrédients (pour 28 madeleines et 30 mini) :

- * 3 oeufs
- * ~~120~~ 100 g de sucre
- * 150 g de farine tamisée
- * 125 g de beurre
- * 30 g de miel d'acacia
- * 1 citron
- * 6 g de levure chimique

- Réalisation :

- * Fouettez ensemble les oeufs entiers, le sucre, le miel et 1 pincée de sel.
- * Ajoutez la farine et la levure puis le beurre fondu.
- * Incorporez le zeste du citron (vert pour moi) et la moitié du jus dudit citron.
- * Versez le tout dans une boîte et réfrigérez pour au moins 12 heures.
- * Préchauffez votre four à 200° c (th.6/7) et emplissez aux 3/4 les alvéoles de vos moules à madeleines.
- * Enfournez pour 8 min environ.