



BOUCHEES CRAQUANTES AU CITRON CONFIT ET LIMONCELLO.



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 à 30 mn

Pour une plaque à mini madeleines:

30 g d'écorce de citron confit

½ càs de limoncello

12,5 cl de lait

40 g de sucre en poudre

15 g de beurre

30 g de semoule de maïs fine (je n'avais que de la polenta)

½ œuf

1 càc rase de levure en poudre

½ pincée de sel

Un peu de sucre en grains

Préchauffer le four à 170°.

Couper les écorces de citron confit en petits dés et les faire mariner dans le limoncello. Réserver.

Dans une casserole, mettre le lait, le sucre et le beurre. Porter à ébullition. Verser alors la semoule en une seule fois en tournant sans arrêt et en continuant la cuisson pendant 5 à 6 minutes. La semoule doit devenir épaisse et se détacher des parois (comme pour une pâte à choux).

Couper le feu. Ajouter alors la levure, les dés de citron confit et le limoncello, terminer par le demi œuf. Bien remuer.

Parsemer les alvéoles à madeleines avec la moitié du sucre, remplir largement avec l'appareil à gâteau et recouvrir chaque madeleine de grains de sucre.

Enfourner pour une vingtaine de minutes. A la fin de la cuisson, retourner les madeleines et les laisser refroidir dans le moule.

Dans le livre, pour des grosses madeleines, le temps de cuisson indiqué était de 10 minutes... mes petites bouchées ont mis au moins 20 minutes!

Je ne suis pas sûre que le temps préconisé soit bon. Mon four est, habituellement plus que fiable!

C'est bon, mais alors que j'avais diminué le sucre de 10 grammes, j'ai trouvé ça encore très sucré. J'en enlèverai encore la prochaine et les dégusterai avec un thé à la menthe!