



Les Gourmandises de Marina

MADELEINES SELON LENOTRE

Ingrédients :

3 œufs
130 grs de sucre
20 grs de miel doux
150 grs de farine
125 grs de beurre
1 pincée de sel
5 grs de levure chimique
le zeste d'1/2 citron

Laisser ramollir le beurre à température ambiante.

Battre les œufs, le sucre, le sel et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Rajouter la farine additionnée de la levure. Terminer en rajoutant le beurre en pommade. Ajouter le zeste de citron.

Mettre la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures ou une nuit.

Préchauffer le four à 230°. Remplir les alvéoles d'un moules à madeleines d'une cuillère à soupe de pâte sans l'étaler. Enfourner et baisser immédiatement le four à 200°, la pâte va s'étaler dans les alvéoles.

Au bout de 3 à 5 minutes un petit creux se forme sur la madeleine, baisser encore le thermostat à 180° et poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes, c'est à ce moment là que se forme la petite bosse. Lorsque les madeleines sont dorées les sortir du four et les démouler immédiatement.

<http://re7demarina.canalblog.com/>