



MADELEINES

Pour 24 madeleines :

200g beurre doux - 3 oeufs - 160g sucre en poudre -10g d'eau de fleur d'oranger - 5 cl lait frais - 1 pincée de vanille en poudre - 1 bouchon de vanille liquide - 200g farine T.45 tamisée - 10g levure chimique - Conseil (si vous avez le temps laisser reposer la pâte une heure ainsi les madeleines auront une plus jolie bosse) -

Préchauffer le four à 210°C (si vous ne laissez pas reposer la pâte). Fondre le beurre dans une casserole à fond épais à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit noisette (astuce : laisser cuire jusqu'à ce que le beurre ne fasse plus de bruit et les bulles diminuent). Le filtrer avec une passoire fine et le laisser tiédir.

Dans le bol du robot muni du fouet, mélanger les oeufs, le sucre, l'eau de fleur d'oranger, le lait, les deux formes de vanille. Puis verser la farine et la levure et enfin le beurre noisette. Mélanger à nouveau.

Beurrer et fariner les moules. A l'aide d'une poche (sans douille) remplir les moules avec la pâte. Enfourner et descendre le four à 180°C. Cuire 10 à 12 minutes. Laisser légèrement refroidir avant de démouler. Remonter le four à 210°C. Attendre que les plaques refroidissent avant de les beurrer et les fariner à nouveau. Les remplir à nouveau de pâte. Baisser le four à 180°C. Cuire 10 à 12 minutes. Laisser légèrement refroidir avant de démouler. A conserver dans une boîte hermétique (si toutefois il en reste).