

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MADELEINES AU CITRON DE CHRISTOPHE FELDER

Pour 16 madeleines-quenelles

2 oeufs - 120g sucre semoule - le zeste d'un citron râpé - 1/2 sachet de levure chimique ou 6g - 50g beurre doux - 2 càs 1/2 lait - 1 càs jus de citron - 7cl huile d'olive vierge - 125g farine T45 -

Dans le bol du robot muni de la feuille réunir les oeufs et le sucre, remuer énergiquement pendant 1 minute, ajouter le zeste de citron. Tamiser sur une feuille de papier sulfurisé la levure. Bomber légèrement de gras le moule à quenelles posé que une grille à trous.

Préchauffer le four à 180° C (th.6).

Faire fondre le beurre, laisser tiédir. Le verser dans le mélange précédent. Mélanger. Ajouter le lait, le jus de citron, l'huile d'olive. Mélanger puis incorporer la farine, la levure chimique. Mixer jusqu'à mélange bien lisse. Remplir une poche (à douille) du mélange. Remplir les moules au 2/3. Enfourner et cuire 15 à 20 minutes. Sortir du four, laisser tiédir puis démouler.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr