

Madeleines

Préparation : 20 minutes • Repos : 2 heures • Cuisson : 18 minutes • Difficulté : ★★ Budget : ★

Pour 6 personnes

- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 orange (non traitée)
- 150 g de beurre
- Sel

Préchauffez le four à 230 °C (th. 7-8).

Fouettez les œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure tamisées, une pincée de sel et le zeste de l'orange. Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange. Laissez reposer 2 heures.

Déposez 1 cuil. à soupe de pâte dans les moules à madeleines largement beurrés et faites cuire 3 minutes, puis baissez la température à 180 °C (th. 6) pour 8 à 10 minutes. Les madeleines doivent être bien dorées. Laissez-les refroidir sur une grille.