

Madeleines à l'ancienne

Des madeleines moelleuses et parfumées au bon goût d'antan.

Portions : 30 pièces

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8 minutes

225 g de farine

175 g de sucre

100 g de beurre

4 oeufs

1 citron

1 pincée de sel ou sel fin

1 sachet de levure chimique



Dans une terrine, battez ensemble les oeufs entiers et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit entièrement fondu.

Ajoutez la farine, le sel et la levure tamisée ensemble, le zeste râpé du citron bien lavé puis le beurre fondu.

Beurrez avec un pinceau les plaques de moules à madeleine, saupoudrez-les de farine et secouez-les pour faire tomber l'excédent.

A l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café, remplissez chaque moule au 3/4.

Laissez reposer la pâte à madeleine 20 minutes au frigo.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 210°C (7 au thermostat).

Une fois le four chaud, enfournez à 210°C jusqu'à ce que la bosse soit bien formée puis baisser le four à 190°C pour terminer la cuisson. La cuisson dure environ 8 à 10 minutes selon les fours.