

Madeleines de commercy

[Voir en ligne](#)

lundi 7 avril 2014, par [Kulli-zumbayllu](#)



Enfin une recette de madeleines CON-CLU-ANTE ! Je suis contente d'avoir réussi à obtenir ce résultat de madeleines bien dodues avec une bosse parfaite, une saveur légère, une mie aérée. Recette trouvée sur le site de la [Cuisine de Bernard](#).

Ingrédients

Pour 20 madeleines environ

- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 120g de farine
- 100g de sucre
- 90g de beurre 1/2 sel
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- Le zeste d'1/2 citron

Réalisation

1. Dans un saladier, casser les 2 œufs entiers + le jaune. Ajouter le sucre, bien mélanger.
 2. Râper le zeste de citron et l'ajouter.
 3. Avec un fouet manuel, battre énergiquement le mélange oeufs/sucre/zeste qui va alors blanchir et mousser.
 4. Ajouter la levure puis la farine en 3 fois. Bien mélanger entre chaque ajout de farine.
 5. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis l'ajouter au mélange.
- >> *Si possible, laisser reposer la pâte au réfrigérateur 2 heures minimum.*
- >> *Préchauffer le four à 190°C (therm. 6-7)*
6. Beurrer légèrement le moule (facultatif pour les moules en silicone). Remplir les moules à madeleines en ne remplissant pas jusqu'aux bords puisque les madeleines vont gonfler à la cuisson.
 7. Enfourner 12 minutes à 190°C.

A croquer de façon gourmande ! Miiiiiam !