

## MADELEINES

RECETTE DE JENNY



RÉALISATION : MOINS DE 30 MINUTES

Vous pouvez remplacer les zestes et jus de citron par de l'orange, du pamplemousse, citron vert...

Source recette et photo : La Cuisine de Mercotte  
[https://www.mercotte.fr/2008/09/30/pas-de-doute-il-ny-a-pas-de-recette-de-madeleine-sur-ce-blog/?fbclid=IwAR3MML-7ir9Rglb4SG6MCC0Y\\_0xgS82qFcjMela6njsMxPcxS9Wt8kwT4g](https://www.mercotte.fr/2008/09/30/pas-de-doute-il-ny-a-pas-de-recette-de-madeleine-sur-ce-blog/?fbclid=IwAR3MML-7ir9Rglb4SG6MCC0Y_0xgS82qFcjMela6njsMxPcxS9Wt8kwT4g)

## INGRÉDIENTS

POUR 20 MADELEINES

- 3 oeufs
- 120 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 120 g de sucre
- 120 g de beurre salé (ou 120 g de beurre doux et 1 CC de sel)
- Le zeste d'un citron
- 5 CS de jus de citron

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 240°C
2. Faire fondre le beurre et le laisser tiédir
3. Séparer les jaunes des blancs d'oeufs
4. Dans un grand récipient, mélanger la farine, la levure et le sucre puis ajouter les jaunes d'oeufs
5. Fouetter légèrement les blancs à la fourchette, sans les monter, et les incorporer à l'appareil
6. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger le tout
7. Ajouter les zestes et le jus de citron ou d'orange
8. Remplir les moules à madeleines beurrés avec environ 1 CS du mélange
9. Enfourner 4 minutes à 240°C puis baisser le four à 180°C et laisser encore 4 minutes
10. Démouler aussitôt et déguster tièdes !

## OÙ TROUVER...

... DE LA POUDRE À LEVER ?

Au *Bocal Local*

... DU BEURRE À LA COUPE ?

A la *Laiterie de Carouge*, au Marché de Rive, au *Bocal Local*

... DE LA FARINE ?

Au *Bocal Local*