

Madeleines de Commercy

Pour une trentaine de madeleines :

- **3 œufs**
- **125 g de sucre**
- **130 g de farine tamisée**
- **120 g de beurre**
- **2 g de levure chimique**
- **2 g de bicarbonate**
- **1 cuillère à soupe d'huile**
- **1 pincée de sel**
- **1 cuillère à café de miel**
- **1 citron bio**
- **3 noisettes de beurre pommade**

1. Dans le bol du robot, équipé du fouet, verser les œufs avec le sucre puis battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange mousse et devienne de couleur beige.
2. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis le laisser tiédir.
3. Ajouter à la préparation le beurre fondu puis battre jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
4. Verser d'une traite la farine, le sel, la levure, le bicarbonate, le miel, l'huile et les zestes du citron.
5. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène et froide.
6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
7. Beurrer généreusement à l'aide d'un pinceau et du beurre pommade les empreintes des moules à madeleines.
8. Remplir de pâte et au 3/4 les empreintes des plaques.
9. Laisser reposer les plaques au froid durant 10 minutes : c'est le choc thermique froid/chaud qui fera que les madeleines auront une belle bosse.
10. Enfourner et cuire jusqu'à ce que les bords des madeleines deviennent légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
11. Sortir du four les madeleines, les démouler immédiatement puis les laisser refroidir sur une plaque : c'est prêt ! ☐

☐ Ces madeleines ultra moelleuses et très goûteuses, seront idéales pour le petit déjeuner ou encore le goûter. ☐

Elles se conserveront très facilement durant une dizaine de jours dans une boîte hermétique à température ambiante ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



