

Madeleines à l'orange



Pour une vingtaine de madeleines :

- 100 g de farine
- 200 g de beurre
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 6 c. à soupe de jus d'orange

Battez les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le jus d'orange. Réservez.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, incorporez peu à peu le mélange sucre/jus d'orange/oeufs.

Faites cuire le beurre tout doucement jusqu'à l'obtention d'une coloration noisette. Ajoutez le beurre à la préparation, mélangez bien. Laissez reposer au réfrigérateur 2h.

Versez la pâte au 3/4 dans une plaque à madeleines anti-adhésive.

Faites cuire au four préchauffé pendant 5 min à 200°C puis à 180°C pendant 10 min.