

MADELEINES DE COMMERCY

desserts

Préparation: 20 mn
Cuisson: 20 à 25 mn



pour 6 personnes

125 g de farine
125 g de beurre
2 gros oeufs
une pincée de sel

125 g de sucre semoule
Pour parfumer, au choix:
une cuillerée à café de zeste
de citron ou d'orange
râpé ou encore, une cuillerée
à café de vanille ou
de fleur d'oranger
Pour le moule:
15 g de beurre
un peu de farine

■ Tamisez la farine. Coupez le beurre en petits morceaux dans un bol et faites-le fondre au bain-marie.

■ Cassez les oeufs dans une terrine, ajoutez la pincée de sel et battez-les un instant au fouet. Incorporez-leur ensuite la farine, le sucre et le parfum choisi. Mélangez le tout rapidement à la cuillère en bois car cette pâte doit être peu travaillée. Lorsqu'elle est bien lisse, versez-y le beurre fondu, mélangez-bien.

■ Allumez le four (th. 3-4, 150-170°).

■ Beurrez et farinez un moule à madeleines. Remplissez les cavités, aux trois quarts seulement. Enfournez et faites cuire à four doux. Au besoin, augmentez légèrement la température du four en fin de cuisson pour obtenir des madeleines bien dorées.

■ Démoulez les madeleines dès la sortie du four, laissez-les refroidir sur le plat de service.



du thé ou du chocolat