Madeleines

Quoi de mieux qu'une madeleine trempée dans un café au goûter ? Ce gâteau individuel en forme de coquillage est reconnaissable grâce à sa petite bosse. Il est né dans les cuisines du Château de Commercy en 1755 par une servant prénommé Madeleine.

Difficulté: Intermédiaire

Préparation: 00h30

Cuisson: 00h10

Temps total: 00h40

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 150 g. de farine
- 140 g. de sucre en poudre
- 150 g. de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 50ml. de lait (entier de préférence)
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1. Faites fondre le beurre dans un bol 2 minutes au micro-ondes.
- 2. Casser les œufs dans un saladier puis les battre au fouet.
- 3. Ajouter la farine, le sucre, le sucre vanillé, le lait, le sel, le beurre puis mélanger.
- 4. Mettre un torchon sur la saladier et laisser reposer au frigo durant 1h.
- 5. Mettre la pâte dans des moules à madeleines puis mettre dans un four chaud à 200° pendant 10 minutes.
- 6. A déguster sans modération autour d'un café ou d'un bon chocolat chaud. Bon appétit !