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 !