

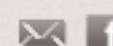
Recettes de Chef

Petites madeleines


RETOUR




POUR 6-12 PERSONNE(S)

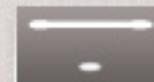


Difficulté :  Facile

Préparation :  15 min

Cuisson :  15 à 20 min

INSTRUMENTS LACANCHE



Four

- 1 Dans la jatte, battez les blancs en neige molle.
- 2 Incorporez-les dans le cul de poule et mélangez délicatement les deux préparations.
- 3 Pour éviter la formation de grumeaux incorporez progressivement la farine et la levure.
- 4 Râpez le ½ zeste de citron.
- 5 Beurrez et farinez légèrement les moules à madeleines.
- 6 PRECHAUFFEZ LE FOUR A 200°
- 7 Déposez dans chaque creux une bonne cuillerée de pâte.
Enfournez pendant environ 15 à 20 mn, (FOUR A 200°, CHALEUR STATIQUE).

SURVEILLEZ LA FIN DE CUISSON POUR EVITER LE DESSECHEMENT.
DEMOULEZ LES MADELEINES DES LA SORTIE DU FOUR.

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure sèche
- 4 œufs
- ½ zeste de citron

USTENSILES

- 1 plaques à madeleines
- 1 cul de poule inox
- 1 cuillère inox
- 1 pinceau
- 1 râpe à citron
- 1 cuillère en bois
- 1 batteur mécanique
- 1 jatte en terre
- 1 fouet