



*Petits gâteaux*  
**Madeleines**



**2h27** **15 min** **12 min** **2h** **375**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
madeleines**

2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
90 g **Beurre**  
80 g **Sucre semoule**  
100 g **Farine complète**  
5 g **Levure chimique**

**Ingrédients pour les  
moules**

1 **Beurre**

**Étape 1**

Préparation et cuisson des madeleines

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Blanchir les oeufs avec le sucre dans un batteur jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux.
- 3 Faire fondre le beurre au micro-onde, l'ajouter au mélange oeuf sucre et battre de nouveau.
- 4 Mélanger la farine avec la levure.
- 5 Verser la farine dans le batteur, battre une dernière fois jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.
- 6 Beurrer les moules, les remplir aux 3/4 avec la pâte.
- 7 Réserver les moules au réfrigérateur pendant au moins une heure (voir deux pour obtenir une bosse plus grosse) : c'est le contraste de température au moment de la cuisson qui fait monter la bosse.
- 8 Enfourner pendant 5 minutes. Puis baisser le four à 180 °C et continuer la cuisson pendant 5 à 7 minutes.

**Étape 2**

Dressage

- 1 Sortir les madeleines du four et les démouler.  
Laisser refroidir avant de déauser.

