



Petits gâteaux

Madeleines au citron vert



2h27 **15 min** **12 min** **2h** **263**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les madeleines au citron vert

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

Ingrédients pour la cuisson

1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte à madeleines

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Dans la cuve d'un batteur, blanchir les oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux.
- 3 Faire fondre le beurre, l'ajouter à la préparation. Battre de nouveau.
- 4 Dans un bol, mélanger la farine avec la levure.
- 5 Verser la farine dans le batteur, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène et lisse.
- 6 Râper finement le zeste du citron vert, presser le jus. Ajouter dans le batteur le zeste et le jus, battre une dernière fois.
- 7 Beurrer les moules avec un pinceau, les remplir aux 3/4 avec la pâte.
- 8 Mettre 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.

Étape 2

Cuisson

- 1 Enfourner les madeleines pendant 5 minutes, puis baisser le four à 180 °C et continuer la cuisson pendant à nouveau 5 à 7 minutes.

Étape 3

Dressage

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