Επίθετο, Όνομα:

Αρ. Μητρώου

|  |  |
| --- | --- |
| **Recette**  **Madeleines à l'ancienne**    [Agrandir la photo](http://icu.linter.fr/450/335666/1091006493/madeleines-a-l-ancienne.jpg)  Recette proposée par [Stéphanie Ben-Saad](http://cuisine.journaldesfemmes.com/personne/7710635/1274445547/stephanie-ben-saad/)   Super recette; des madeleines vraiment meilleures que celles du commerce. C'est un vrai régal pour les papilles : Succulent !   [**Facile**](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile/)  **Pour 4 personnes :**   * 3 [œufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \l "_blank) * 100 gr de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml" \l "_blank) semoule * 110 gr de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml" \l "_blank) de blé * le zeste d'un [citron](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml" \l "_blank) * 3 gr ou 1 cuillère à café de levure chimique * 90 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml" \l "_blank) salé * **Préparation :** 10 mn * **Cuisson :**15 mn * **Repos :** 60 mn * **Temps total :** 85 mn      * **Préparation Madeleines à l'ancienne**   **1**Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7-8). Faites [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml" \l "_blank) le beurre dans une casserole ou dans le micro-ondes. Laissez-le refroidir. Pendant ce temps, coupez finement le [zeste](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/111/zeste.shtml" \l "_blank) de citron. Dans un saladier, cassez les œufs. Mettez le sucre et fouettez-le tout pour faire mousser. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez. Versez le beurre fondu, puis les zestes du citron. Mélangez. Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes (facultatif). Remplissez les moules à madeleine aux 2/3 et mettez-les au four à 220°C pendant 5 minutes et baissez le four à 200°C pendant 10 minutes. Les madeleines sont prêtes quand elles sont dorées.  **Pour finir...** L'idéal est de laisser reposer la pâte au moins 1 heure et au réfrigérateur : c'est grâce à cette étape que vous obtiendrez la fameuse bosse sur les madeleines, qui sera due au choc thermique avec la température du four !  <http://www.youtube.com/watch?v=qlKJ2AGC4V4> |  |