



MADELEINES AU CITRON OU A L'ORANGE DE SOPHIE



Pour une plaque en silicone de 20 empreintes

3 œufs, 120g de farine + $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique ou 120g de farine levante, 120g de sucre, 120g de beurre salé, le zeste finement râpé d'un citron, 5cs de jus de citron.

Préchauffer le four à 240°. Fondre le beurre, le laisser tiédir.

Mélangez dans le bol du mixer, farine, levure et sucre, incorporez les jaunes d'œufs. Fouettez légèrement les blancs à la fourchette sans les monter, incorporez-les à l'appareil puis ajoutez le beurre fondu, mélangez bien le tout. Ajoutez zestes et jus.

Remplissez les alvéoles avec 1cs du mélange.

Enfournez 4 min à 240° puis baissez le four à 180° et laissez 4 min supplémentaires. Démoulez aussitôt. Dégustez tièdes, ou passez-les 5 min à four doux avant de les déguster.

MADELEINES DE COMMERCY

3 œufs, 250g de farine, 200g de sucre, 125g de beurre, 50g de lait, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé.

Mélangez le lait le sucre, les œufs, la farine la levure et le sucre vanillé. Quand la pâte est homogène, ajoutez le beurre fondu. Mélangez pendant 1mn. Couvrez d'un torchon, et laissez reposer 2 heures à température ambiante.

Préchauffez le four à 220° remplissez les moules à moitié enfournez 6mn à 220° puis 4min à 200°. Mangez chaud !

