



## GATEAU MADELEINE



Pour 6 personnes dans le moule de votre choix

**L'appareil** : 150g d'œufs, 150g de muscovado, 120g de beurre demi-sel fondu, 30g d'huile d'olive, 15g d'eau de fleur d'oranger, le zeste de 2 citrons bio, 130g de farine T55, 2g de levure chimique.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Tamiser la farine et la levure. Faire fondre le beurre. Beurrer le moule. Dans la cuve du robot fouetter pendant 5 bonnes minutes le sucre et les œufs pour obtenir un appareil mousseux et aérien. Ajouter le beurre fondu, l'huile d'olive, les zestes et l'eau de fleur d'oranger. Incorporer alors la farine et lisser soigneusement le mélange.

**La cuisson** : verser la préparation dans le moule et enfourner pendant environ 30min. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau et si la lame ressort propre et brillante le gâteau madeleine est cuit. Le laisser refroidir 15 min sur grille. Ce gâteau se conserve filmé et à température ambiante.

