

## Madeleines



Je commence la semaine en vous proposant de délicieuses petites madeleines toute simples à réaliser et toute gourmandes ! J'ai repris la recette du magazine [750g le mag](#) qui proposait une recette 100% fiable, je voulais donc tester ! Pour ma part, j'ai trouvé que la bosse avait un peu de mal à monter mais tout le monde s'est régalé ! J'ai tout de même ajouté quelques modifications à la recette initiale donc je vous propose celle que j'ai réalisé. Moelleuses, parfumées, un vrai petit délice pour accompagner un café ou un thé.

### Pour une vingtaine de madeleines

#### Ingédients:

2 oeufs

2 jaunes d'oeufs

120g de beurre demi-sel

15g d'huile

130g de farine

125g de sucre semoule

10g de miel

2c. à soupe de jus de citron

4g sachet de levure chimique

#### Préparation:

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir.

Dans un bol, fouettez les œufs entiers avec les deux jaunes d'oeufs et le sucre. Ajoutez le miel, l'huile et le jus de citron.

Versez alors la farine et la levure chimique puis remuez. Ajoutez le beurre fondu et mélangez de nouveau.

Entreposez la pâte au réfrigérateur pour 30min.

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Répartissez la pâte dans les alvéoles d'un moule à madeleine.

Enfournez pour 5min puis baissez le four à 180°C (th.6) et poursuivez la cuisson pour 5min environ, jusqu'à ce que les madeleines aient une belle bosse et qu'elles soient bien dorées.

Laissez refroidir les madeleines avant de les démouler. Déposez-les sur une grille afin qu'elles finissent de refroidir.