

Madeleines de « Commercy »

Œufs : 150 g (3 environ)

Sucre : 120 g

Farine T55 : 150 g

Levure chimique : 5 g

Beurre fondu et refroidi : 125 g

Miel : 20 g

Fleur de sel : une pincée

Zeste de citron : une cuillère à soupe

Préchauffer le four à 220 °C.

Ajouter les zestes de citron dans le sucre

Tamiser la farine avec la levure chimique

Casser les œufs dans un récipient, ajouter la fleur de sel, le sucre avec les zestes de citron, le miel, et fouetter pour blanchir l'ensemble

Ajouter la farine mélangée avec la levure (tamisée), et bien mélanger

Puis incorporer le beurre fondu et froid

Filmer au contact puis placer en enceinte réfrigérée (au moins quelques heures. Idéalement 8 à 10 heures).

Remplir une poche (équipée d'une douille lisse), et remplir les moules aux $\frac{3}{4}$ environ (des moules en silicone n'ont pas besoin d'être graissés, par contre, avec des moules métalliques : graisser et fariner légèrement)

Enfourner environ 10 mn (un peu moins : 6 mn, pour des mignardises)

Après cuisson, démouler sur une grille, et laisser refroidir.

On peut, à l'aide d'un cornet, ajouter un peu de miel liquide, ou de gelée de fruit, à l'intérieur de la madeleine. On peut aussi recouvrir de chocolat (chocolat de couverture noir « mis au point » au Mycryo) une extrémité de la madeleine.
