



Les madeleines à la fleur d'oranger

Recette pour environ 30 madeleines. Préparation : 10 min. Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Beurre doux : 35 g
Beurre salé : 50 g
Sucre en poudre : 85 g
Oeufs : 2
Farine : 80 g
Maïzena : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet (5 g)
Orange bio : 1
Eau de fleur d'oranger : 4 c. à s.

Matériel

une petite jatte
une grande jatte
un fouet
une balance ménagère
3 plaques à madeleines



Réalisation > la pâte

1. Faire fondre les beurres ensemble dans une petite jatte, au four à micro-ondes.
2. Dans la grande jatte, fouetter les oeufs avec le sucre en poudre pour obtenir un mélange mousseux.
3. Ajouter ensuite la farine et la maïzena avec la levure, et bien mélanger le tout.
4. Râper le zeste de l'orange au-dessus de la grande jatte. Incorporer ensuite le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger.
5. Préchauffer le four à 240°C. Graisser généreusement les empreintes à madeleines si vos plaques sont en métal. Remplir les empreintes aux 2/3, pas plus.
- avec deux petites cuillères, ou une poche à douille, pour éviter d'en mettre en-dehors des empreintes -

La cuisson

6. Faire cuire 5 minutes à chaleur tournante à 240°C, puis réduire la température à 200°C et poursuivre la cuisson encore 4 à 5 minutes.
7. Laisser refroidir avant de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com