



MADELEINES A L'ORANGE

pour 9 grosses et 20 mini madeleines (moules en silicone)

100g sucre - 3 oeufs - 2,5cl lait - 50g beurre - 100g farine - 5g levure chimique - le zeste râpé d'une orange -

Préchauffer le four à 210° (th.7).

Dans une casserole, sur feu doux, mélanger au fouet les oeufs, le sucre et le lait. Laisser cuire quelques secondes en fouettant vivement afin que les oeufs deviennent mousseux. Retirer du feu et fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer la farine tamisée, la levure et le zeste en remuant. Fondre le beurre et l'incorporer au mélange précédent. Laisser reposer 10 minutes.

Remplir une poche à douille (sans douille) du mélange. Couper la pointe. Répartir dans les moules à 3 mm du bord. Cuire 15 minutes (pour les grosses), la pointe d'un couteau planté dans une madeleine doit ressortir sèche.

Pour les minis diminuer la cuisson à 8 minutes (tout dépend du four).