



Desserts

Madeleines

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de levure en poudre
125 grammes de sucre cristallisé
100 grammes de chocolat blanc
150 grammes de beurre (fondu)
1 sachet de sucre vanillé
150 grammes de farine
sucre perlé (pastel)
1 citron (le jus)
3 œufs

Méthode de préparation

Battez les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé pour obtenir un mélange mousseux puis incorporez-y le beurre.

Avec une spatule incorporez ensuite la farine et la levure puis ajoutez le jus de citron.

Remplissez les formes à madeleines avec la pâte puis enfournez à 200°C durant 10 minutes. Laissez refroidir les madeleines.

Fondez le chocolat blanc au bain-marie et trempez-y les petits cakes à moitié, saupoudrez de quelques perles et laissez solidifier au frigo.

Ustensiles de cuisine

Four

