MADELEINES DE COMMERCY

RÉALISATION DES MADELEINES DE COMMERCY

La **madeleine de Commercy** est le classique de la petite madeleine. Voici une recette facile et rapide que j'adorais faire pendant mon enfance, en espérant que les enfants d'aujourd'hui la trouveront aussi bonne que moi à leur âge !

LES INGRÉDIENTS DES MADELEINES DE COMMERCY :

200 g de beurre mou
240 g de sucre en poudre

250 de farine
3 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
1 fourchette ou un petit fouet

LES ÉTAPES DES MADELEINES DE COMMERCY:

Préchauffer le four à 180°C. Si le beurre n'est pas assez mou, le mettre à ramollir dans un bol placé dans une casserole d'eau chaude mais non bouillante. Le beurre doit être mou mais pas fondu. Travailler le beurre en crème avec une fourchette ou un petit fouet Ajouter ensemble 1 cuillère de farine et 1 cuillère de sucre puis mélanger. Continuer ainsi sur 1/3 des proportions de farine et de sucre. Ajouter 1 œuf et continuer de mélanger. Ajouter ensemble 1 cuillère de farine et 1 cuillère de sucre puis mélanger jusqu'à ce que les 2/3 du sucre et de la farine soit utilisés. Ajouter le deuxième oeuf au mélange. Terminer avec le reste de la farine et du sucre comme précédemment. Terminer la pâte en ajoutant le dernier oeuf. Beurrer généreusement les moules à madeleines et les remplir de pâte aux 3/4. Faire cuire les madeleine 10 à 15 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C. Les madeleines au citron doivent prendre une couleur dorée et une bosse caractéristique peut se former au centre de la madeleine. Démouler les madeleines et les laisser refroidir sur la grille du four.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois
à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton
à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr