

# RECETTE DE MADELEINES AU CITRON



## COMMENT FAIRE DES MADELEINES AU CITRON ?

Il existe de nombreuses recettes de **madeleines**, certaines sont longues à préparer, mais pas la recette de **madeleines au citron** que nous vous proposons.

Cette recette de madeleines est facile et rapide à préparer pour les enfants ou avec les enfants, parce qu'elle est réalisée avec un robot mixeur.

Le zeste de citron apporte un côté raffiné à ces madeleines toutes simples. Cette recette de madeleine au citron est si rapide à cuisiner que les madeleines

peuvent être improvisées à la dernière minute.

## LES INGRÉDIENTS POUR LES MADELEINES AU CITRON :

### Pour une vingtaine de madeleines :

- 200 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de beurre
- 6 oeufs entiers
- 1 sachet de levure
- 1 citron bio non traité
- 2 cuillères à soupe de beurre pour les moules
- Des moules à madeleine
- Une râpe à fromage
- 1 robot mixeur

## LES ÉTAPES DES MADELEINES AU CITRON :

1. Laver le citron non traité (les produits chimiques sont essentiellement concentrés dans la peau du citron, les laver n'est pas suffisant pour les supprimer)
2. Presser 1/2 citron.
3. Râper le zeste du citron en utilisant la grille la plus fine. Utiliser la grille la plus large pour un goût plus corsé
4. Mélanger la farine et la levure.

5. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
6. Verser le sucre, le beurre, le jus d'1/2 citron, le zeste du citron et le sucre vanillé dans le bol du mixeur. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une sorte de pommade.
7. Casser un oeuf et l'ajouter au mélange en continuant de faire tourner le mixeur.
8. Ajouter les oeufs un par un, chaque oeuf doit être totalement intégré au mélange avant de passer au suivant.
9. Ajouter la farine en une seule fois au mélange et continuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
10. Beurrer généreusement les moules à madeleines et les remplir de pâte aux 3/4.
11. Faire cuire les madeleine 10 à 15 minutes dans un four préalablement chauffé à 200°C. Les madeleines au citron doivent prendre une couleur dorée et une bosse caractéristique peut se former au centre de la madeleine.
12. Démouler les **madeleines au citron** et les laisser refroidir sur la grille du four.

**Vous n'avez plus qu'à déguster vos madeleines au citron !**