

## Madeleine de Commercy

Pour 6 personnes

Préparation 5 minutes – Cuisson 10 minutes

- 125 g de beurre fondu
- 150 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique (1 Tbsp)
- 3 œufs



1. Préchauffez le four à 220°C (th.7/8). Beurrez et farinez les moules à madeleines.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole et réservez.
3. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez la farine et la levure tamisée ensemble, puis le beurre fondu et mélangez bien.
5. Vous pouvez parfumer vos madeleines en incorporant au mélange des zestes de citron ou d'orange, du miel, de l'extrait de vanille ou de la fleur d'oranger.
6. Versez la préparation dans les moules à madeleines.
7. Enfournez pendant 5 minutes à 220°C, puis baissez la température à 180°C (th.6) et prolongez la cuisson de 5 à 6 minutes jusqu'à ce que les madeleines soient légèrement dorées.
8. Démoulez les madeleines sur une grille et laissez-les refroidir.

Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – [www.frenchtopics.com.au](http://www.frenchtopics.com.au) - 2018

## Madeleine recipe

Serves 6

Préparation 5 mins – Cooking 10 mins

- 125 g butter
- 150 g flour
- 125 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar (1 Tbsp)
- 1 pinch of salt
- 3 eggs
- 3 tbsp baking powder



1. Preheat the oven to 220°C (th.7/8). Butter and flour a tray of Madeleine moulds.
2. Melt butter in a small pan and set aside.
3. In a salad bowl, beat eggs with sugar, vanilla sugar and salt until light.
4. Sift the flour with baking powder into eggs mixture, then add the melted butter and mix well.
5. You can flavour your madeleines by adding finely grated lemon or orange rind or vanilla.
6. Pour the batter into the madeleine pan.
7. Put in the oven for 5 at 220°C, then for 5 to 6 minutes at 180°C (th.6) until lightly brown.
8. Moosen the madeleines from pan and let them cool on a cooling rack..

Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – [www.frenchtopics.com.au](http://www.frenchtopics.com.au) - 2018