

# Madeleines



POUR 12 MADELEINES

TEMPS DE PRÉPARATION 12 MIN

CUISSON 8 MIN

## Ingédients

80 g de farine  
1/2 de sachet levure  
80 g de sucre  
80 g de beurre demi-sel

2 œufs  
50 g de chocolat blanc  
30 g de pépites citron vert \*  
1 poignée de cœurs de cranberries \*

Ustensile spécifique :  
Moules à madeleines

## Recette

\* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

- 1 Préchauffez le four à 240°C.
- 2 Dans une casserole, faites fondre le beurre.
- 3 Mélangez dans un grand bol la farine, la levure, le sucre et ajoutez deux jaunes d'œufs.
- 4 Fouettez à la main les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux (ne les montez pas en neige) puis incorporez-les à la préparation, ainsi que le beurre coupé en morceaux. Mélangez bien le tout.
- 5 Beurrez les moules à madeleines puis versez la préparation. Enfourez 4 min à 240°C. Baissez ensuite le four à 180°C pendant 16 min.
- 6 Pendant ce temps faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- 7 Démoulez les madeleines puis trempez-les dans le chocolat blanc (avec l'inclinaison que vous voulez) puis dans les pépites citron vert et dans les cœurs de cranberries.
- 8 Faites-les durcir au réfrigérateur avant de les déguster.