

Madeleines au beurre

Un rappel de mon enfance et des madeleines de mes goûters. Ce petit goût de beurre légèrement noisette et de vanille... Huummmm. Je veux avoir 6 ans à nouveau !

18 pièces : 75g beurre – 2 œufs entiers + 1 jaune – 70g de sucre roux – 1 gousse de vanille – 60g de farine blanche – 2g de levure chimique – 2g de sel

Dans une casserole, faites fondre le beurre légèrement noisette et coupez le feu. Maintenez au chaud en couvrant.

Battez les œufs en omelette et ajoutez ensuite le sucre et les graines de la vanille. Fouettez de nouveau.

Mélangez les éléments secs (farine, sel, levure) dans un bol ou une jatte. Saupoudrez les oeufs battus avec et mélangez délicatement à la spatule pour avoir un mélange homogène.

Versez maintenant le beurre chaud tout en remuant, toujours à la spatule. Couvrez ensuite au contact avec du film alimentaire et gardez au moins 2h au froid (voire plus).

Préchauffez votre four à 210°C. Chemisez les moules (beurre et farine), et remplissez de pâte presque au bord.

Enfournez votre plaque pour 2min puis baissez à 170° et laissez cuire 8/10min. Démoulez de suite à la sortie du four et faites refroidir sur une grille.