



Madeleines au citron

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 18

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8-10 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette et texte par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 125g ($\frac{1}{2}$ t.) de beurre
- 110g ($\frac{1}{2}$ t.) de sucre
- 3 oeufs
- 160 g (1 t.) de farine
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- Le zeste et le jus d'un citron Meyer

Ingrédients du glaçage (optionnel)

- 135g (1 t) de sucre en poudre
- le zeste et le jus d'un citron Meyer

Préparation

1. Faire fondre le beurre, réserver. Battre les œufs et le sucre pendant quelques minutes. Le mélange doit avoir blanchi et gonflé.
2. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Verser, en deux fois, le mélange sec au premier mélange en alternant avec le beurre. Brasser

délicatement avec une spatule.

4. Ajouter le zeste de citron et le jus.
5. Réfrigérer 1 à 2 heures .
6. Préchauffer le four à 450°F (230°C). Remplir vos moules au $\frac{3}{4}$ avec l'appareil.
7. Enfourner. Cuire 4 minutes.
8. Régler votre four à 350 F. Ouvrir la porte du four pendant quelques secondes pour faire baisser un peu la chaleur pour atteindre plus ou moins 350°F (175°C).
9. Finir la cuisson avec un autre 4 à 6 minutes. Surveillez vos madeleines, elles doivent être dorées.
10. Laissez refroidir.

Astuce: La bosse de la madeleine sera créée par le choc thermique, de là la réfrigération. Mais si vous êtes pressé, cela se fait très bien sans cette étape. La bosse sera un peu moins proéminente. Si vous utilisez un moule en silicone, le choc thermique sera moins grand, il sera plus difficile d'avoir une bosse très prononcée.

J'aime ajouter une coque craquante sur la madeleine, que ce soit avec du chocolat ou encore un léger glaçage. Voici celui que j'utilise sur les gâteaux au citron Meyer.

Marche à suivre du glaçage :

1. D'une simplicité absolue, mélanger tous les ingrédients à la fourchette pour obtenir un glaçage lisse.
2. Ajuster la texture avec le jus d'un autre citron s'il y a lieu ou encore avec du sucre si votre citron est juteux.
3. Tremper le dessus de la madeleine refroidie et laisser sécher.