

Madeleines de Commercy



Ingrédients nécessaires

farine : 130g
sucre blanc : 130g
beurre : 130g
levure chimique : 1cs
œuf : 2

Préambule

Ah, les madeleines ! Elles sont tellement connues, mais savais-tu que la première madeleine fut fabriquée en 1755 par une femme nommée Madeleine Paulmier ? Incroyable, non ? Toi aussi, viens prouver tes talents de cuisinier en reproduisant ce classique.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Mélange le sucre, la farine et la levure dans un grand saladier.



Etape 2

Ajoute les œufs et mélange bien. Tu peux utiliser un fouet pour éviter les grumeaux.



Etape 3

Fais fondre le beurre au micro-ondes ou à la casserole. Attention, ça tâche ! Ajoute-le dans ton mélange précédent et remue bien le tout pour obtenir une pâte homogène.



Etape 4

Verse ta pâte dans de petits moules (en forme de madeleines, de préférence !). Attention à ne pas en mettre trop par moule, car les madeleines gonflent en cuisant !



Etape 5

Enfourne tes madeleines à 240°C pendant 4 minutes puis à 180°C pendant 4 autres minutes.

Sors-les du four, laisse-les refroidir et démoule-les ! Elles sont prêtes à être mangées ! Bonne dégustation !

