MADELEINES

Ingrédients pour 24 pièces :
- 135 gr de sucre semoule
- 2 Œufs
- 50 gr de lait
- 170 gr de farine "levante"
- 85 gr de beurre fondu froid

Tamiser la farine "levante". Faire fondre le beurre et laisser refroidir. Fouetter les œufs et le sucre pour les faire mousser. Verser 50 gr de lait froid. Ajouter la farine, puis le beurre. Bien mélanger. Laisser reposer la pâte au frais environ 2 heures. Mélanger à nouveau le tout avant de mettre une cuillère de pâte (environ 35 gr) dans un moule beurré. Cuire à 200° environ 10 minutes.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !