

Difficulté ★★★

## Madeleines au citron



15



15 min



12 min



3h

### INGREDIENTS

250ml de crème liquide entière 30% MG

1 ctc d'arôme de vanille

100ml de lait concentré sucré

300g de chocolat de ton choix

Des amandes concassées (optionnel)



### INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 230° en mode statique
- Commence par zester le citron puis, du bout des doigts, frotte les zestes avec le sucre pour libérer les arômes.
- Ajoute la farine, la levure et creuse un puits.
- Verse les œufs dans le puits et mélange brièvement en restant au centre de ton bol à l'aide d'une cuillère en bois.
- Ajoute le lait et mélange de nouveau en prenant soin de rester toujours au centre de ton bol tout en ramenant petit à petit la farine au centre.
- Verse le beurre fondu, l'extrait de vanille et mélange énergiquement jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse et homogène.
- Place ta pâte au frais pour minimum 3h : c'est ce qui va te permettre d'obtenir une belle bosse sur tes madeleines.
- Une fois la pâte refroidie, graisse ton moule à madeleines et remplis les cavités au 3/4 puis, place le tout au congélateur 10 minutes.

- Enfourne et redescends immédiatement la température de ton four à 200° pour les cuire pendant 12 minutes (tes madeleines doivent être bien dorées).
- Régale-toi !

## **CONSERVATION**

Les madeleines se conservent dans une boîte hermétique ou un bocal en verre, à température ambiante, jusqu'à 10 jours.