



## Ma plaque perforée pour mes pâtisseries !

audrey14



La plupart de mes moules étant en silicone, j'utilise la plaque aluminium perforée de chez Patisdecor (40X30 cm).

Aujourd'hui j'ai fait des madeleines au citron, en suivant la recette de Cyril Lignac ! Idéal pour un goûter et même un petit déjeuner .

Les ingrédients :

- 120 g de beurre
- 1 citron
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 3 cuil. à soupe de lait



Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir.

Râper finement le zeste du citron. Pressez-le pour en extraire le jus.

Tamisez la farine avec la levure chimique.

Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le zeste râpé, le jus du citron, la farine et le lait. Ajoutez enfin le beurre fondu.

Laissez reposer cette pâte 15 minutes au réfrigérateur et préchauffez votre four à 250°C (th. 8-9).

Beurrez largement les alvéoles des plaques à madeleines. Versez-y la pâte aux 3/4 et enfournez. Baissez immédiatement la température à 200°C (th. 6-7).

Faites cuire 10 min environ. Lorsque les madeleines sont bien gonflées et légèrement dorées, retirez les plaques du four, démoulez les madeleines, posez-les sur la tranche, chacune dans son alvéole, et laissez-les refroidir !

Bon appétit les gourmands !

Audrey

Service clients

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)