

Madeleines,

version Thermomix



Pour 40 madeleines (environ) :

6 oeufs
75 g de lait
2 CS de jus de citron
300 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
500 g de farine
1 sachet de levure chimique
250 g de beurre

- Mettre les oeufs, le lait, les sucres, la farine et la levure dans le bol du Thermomix et mixer quelques secondes, vitesse 5, le temps que le mélange soit homogène.
- Ajouter ensuite le beurre fondu et le jus de citron et mixer de nouveau l'ensemble, vitesse 5, jusqu'à que ce soit de nouveau homogène (1 minute environ).
- Laisser reposer la pâte, pendant 2 heures, au frais.
- Préchauffer le four à 240°C et graisser légèrement les moules à madeleines (Les miens sont en silicone, mais je les ai quand même graissés au pinceau, pour plus de sécurité).
- Remplir les empreintes jusqu'à la moitié (Attention ça monte, à la cuisson ! Il faut de la place pour la bosse !!!) et les cuire 6 minutes à 240°C et 4 minutes à 200°C.

Vu les quantités, je vous conseille de faire la pâte en 2 fois ! 500 g de farine, ça fait beaucoup pour MoMo, qui peine un peu...

