

Cours de Pâtisserie du 28 juin 2017



Madeleine

3 œufs
150g de sucre
300g de farine
2 cuillères de fleur d'oranger
1 sachet de levure
100g de beurre
50g de lait
Extrait de citron

Pour 25 madeleines

Faire fondre le beurre.

Blanchir le sucre et les œufs.

Ajouter le lait et la fleur d'oranger.

Ajouter la farine et la levure puis le beurre fondu.

Beurrer et fariner les moules.

Garnir.

Cuire à 280° pendant 5min et 200° pendant 10min.

Attention à la cuisson !!!