



Madeleines au citron vert

18 madeleines

Le glaçage au citron vert

- 150 g de sucre en poudre
- le zeste d'1 citron vert
- 1 blanc d'œuf

L'appareil à madeleines

- 3 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre, fondu, et un peu pour les plaques
- 100 g de farine de blé, et un peu pour les plaques
- 1 c. à café de levure chimique (½ sachet)

Ustensile(s) : film alimentaire, 2 plaques à madeleines

Le glaçage au citron vert

1. Mettre le sucre et le zeste du citron vert dans le bol, puis pulvériser **15 sec/vitesse 10**.
2. **Insérer le fouet**. Ajouter le blanc d'œuf et fouetter **1 min/vitesse 3**.
- Retirer le fouet**. Transvaser le glaçage dans un récipient, couvrir de film alimentaire et réserver.

L'appareil à madeleines

3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner les empreintes de 2 plaques à madeleines, puis réserver.
4. Mettre les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 3**.
5. Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure chimique, puis mélanger

30 sec/vitesse 4. Garnir chacune des empreintes préparées avec ½ c. à café de pâte, puis placer les plaques au congélateur 20 minutes, avant d'enfourner et de cuire 8-12 minutes, selon la grosseur des madeleines, à 180°C. Démouler les madeleines et les laisser refroidir avant d'en badigeonner la face ondulée de glaçage au citron vert. Servir encore tiède ou complètement refroidi.



Servez avec un coteaux-de-l'aubance.

⏱ 10 min 🍳 15 min 🍴 Facile

🍷 Pour 1 madeleine : 688,9 kJ / 169,9 kcal / Protéines 2,5 g / Glucides 19,7 g / Lipides 7,9 g