|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Mini madeleines express | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Mini madeleines express |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 0 mn  **Difficulté :** Facile |  |   **Pour 4 personnes :** - 100 g de beurre demi-sel - 100 g de sucre  - 1 sachet de sucre vanillé - 2 oeufs - 120 g de farine - 1/3 de sachet de levure | |
| |  | | --- | |  | |
|  |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **1/** Faire cuire tout doucement le beurre jusqu'à coloration légèrement [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml). | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **2/** [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) l'oeuf avec le sucre et le sucre vanillé dans un saladier. Il n'est pas nécessaire de [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) énergiquement. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **3/** Tamiser et mélanger doucement la farine et la levure au-dessus de la préparation. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **4/** Ajouter le [beurre noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300147/beurre_noisette.shtml) et bien mélanger. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **5/** Si possible, laisser reposer 2 à 3 heures dans le réfrigérateur. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **6/** Verser la pâte dans les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) beurrés. Laisser cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes (selon le four). | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** On peut les parfumer avec de la cannelle, des zestes du citron ou d'orange, etc. | |