

# Madeleines à bosse

Pour environ 30 madeleines :



- 3 oeufs
- 120 g de farine
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 4 g de levure chimique
- le zeste entier d'1 citron

*La formation de la bosse des madeleines est favorisée par un choc thermique, plus la pâte est froide au moment de l'enfourner, mieux c'est. Préparer la pâte la veille et la laisser au réfrigérateur toute une nuit.*

La veille, faire fondre le beurre au micro-ondes, le laisser refroidir sans qu'il durcisse.

Tamiser la farine, la mélanger avec la levure.

Faire mousser au fouet le mélange œufs – sucre. Ajouter le mélange farine – levure.

Ajouter le beurre fondu et le zeste de citron.

Placer la pâte au réfrigérateur.

Le lendemain, chauffer le four à 220°, graisser les moules au pinceau (même des moules Tefal).

Déposer la pâte à raison d'une cuiller à café dans chaque moule. Ne pas chercher à les remplir, la pâte va gonfler.

Remettre la pâte en attente au réfrigérateur pour la garder bien froide.

Mettre au four, et au bout de 2 min, baisser la température à 170°. Laisser cuire environ 12 min.

Sortir les madeleines cuites du four, remonter sa température à 220°, remplir à nouveau les moules etc.