

## LES MADELEINES



Peser les ingrédients



Beurrer et chemiser les moules



Clarifier les œufs



Travailler le sucre et les œufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse



Ajouter le beurre fondu et ensuite la farine avec la levure, peu à peu.



Monter les blancs en neige très ferme



Ajouter les blancs à la pâte



Quand le mélange est bien homogène  
remplir les moules avec la pâte  
sans qu'elle dépasse des bords



Cuire au four température moyenne  
pendant 6 à 12 minutes  
Démouler dès la fin de la cuisson