



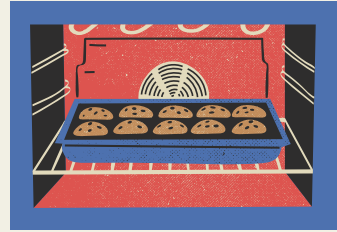
Recette des madeleines de Proust



ÉTAPE 1

Préchauffe le four à

- 1 faute ; 180 degrés
- 2 fautes ; 220 degrés
- 3 fautes ; 90 degrés



ÉTAPE 2

Fait fondre

- 1 faute ; 150 grammes
- 2 fautes ; 50 grammes
- 3 fautes ; 100 grammes

de beurre dans une casserolle.



ÉTAPE 3

Mélanges 3 oeuf avec

- 1 faute ; 40 grammes
- 2 fautes ; 150 grammes
- 3 fautes ; 100 grammes

de sucre.



ÉTAPE 4

Ajoute ensuite la fleur d'orangé et

- 1 faute ; 40 grammes
- 2 fautes ; 20 grammes
- 3 fautes ; 100 grammes

de lait.



ÉTAPE 5

Agoute la levure chimic et

- 1 faute ; 40 grammes
- 2 fautes ; 100 grammes
- 3 fautes ; 200 grammes

de farrine.



ÉTAPE 6

C'est au tour du beurre et du restant de lait ; laisses reposé

- 1 faute ; 30 minutes
- 2 fautes ; 15 minutes
- 3 fautes ; 3 minutes

ÉTAPE 7

Beurre les moules à madeleines et verse la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !)

ÉTAPE 8

Enfourne dans le four, et baisse au boud de 5 minutes à 200°C ; laisses encore

- 1 faute ; 30 minutes
- 2 fautes ; 10 minutes
- 3 fautes ; 3 minutes

Démoule dès la sortie du four.

Surveille bien la cuisson !

