



De la Tunisie à votre assiette !

Madeleines classiques

Ingrédients pour 48 madeleines (environ)

- 400 g farine
- 12 g poudre à pâte
- 480 g sucre
- 8 oeufs
- 400 g beurre
- 16 g zeste de citron

Méthode

1. Mélanger la farine et la poudre à pâte;
2. Fondre le beurre;
3. Blanchir les œufs avec le sucre;
4. Ajouter la farine en pluie au mélange d'œufs et de sucre;
5. Ajouter le beurre fondu en filet;
6. Ajouter les zestes de citron.

Cette recette a été développée par:

Chef Jean-Claude Chartand

Copropriétaire du restaurant L'Orée du Bois

Porte-parole des Huiles d'olive Lahmar

