



Madeleines au citron Meyer

Madeleines au citron Meyer & aux graines de Pavot

Je fais comment ?

1. Préchauffez le four sur Th. 4 -150°C. Beurrez deux plaques de moules à madeleines.
2. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Versez le sucre dans une terrine, ajoutez les oeufs et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez le jus du citron Meyer, puis la farine et la levure. Ajoutez enfin le beurre fondu, sans cesser de remuer. Incorporez les zestes du citron, les graines de pavot et les gousses de vanille. Mélangez.
3. Versez la pâte dans les moules et glissez au four. Laissez cuire 15 mn jusqu'à ce que les madeleines soient gonflées et dorées. Retirez les plaques du four et démoulez les madeleines. Laissez-les tiédir sur une grille avant de les déguster.

Source : Aude - Le 26 janvier 2007 -

Vous pouvez réaliser ces madeleines avec un citron classique mais le citron Meyer apporte la petite touche en plus. Déjà, parce que même si sa culture est fortement répandue, il n'est pas facile à trouver. Hybride de l'oranger et du citronnier, le citron Meyer a une peau plus fine et plus orangée que le citron classique. Il est par ailleurs réputé pour être moins acide.

Ingrédients

Pour 24 madeleines :

- 80 G de beurre salé
- 80 G de farine
- 100 G de sucre semoule
- 2 oeufs
- 1 Citron Meyer
- 2 C. à s. rases de graines de pavot
- 1/2 C. à c. de gousses de vanille en poudre
- 1 C. à c. de levure chimique.

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn