



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Madeleines au citron

Ingrédients

$\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de farine tout usage
 $\frac{1}{4}$ c. à thé (1.25 mL) de poudre à pâte
 $\frac{1}{4}$ c. à thé (1.25 mL) de sel
2 œufs
 $\frac{1}{2}$ tasse (125 mL) de sucre blanc
1 c. à table (15 ml) de jus de citron
Le zeste râpé d'un citron
 $\frac{3}{4}$ tasse (175 mL) de beurre fondu, tempéré

Étapes

Préchauffer le four à 400°F (200°C). Graisser un moule à madeleines. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Dans un grand bol, fouetter les œufs, le sucre blanc, le jus de citron et le zeste de citron jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux. Verser les ingrédients secs dans le bol avec les ingrédients humides et remuer le tout. Ensuite, verser délicatement le beurre fondu au mélange. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes. À l'aide d'une cuillère à table, répartir la préparation dans les cavités du moule à madeleines. Faire cuire les biscuits pendant 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Démouler les madeleines et laisser refroidir sur une grille.

Donne 18 madeleines au citron.