



## Madeleines à la vanille

**Mise en place et préparation:**  
env. 35 min

**Cuisson au four:** env. 20 min  
Pour un moule à madeleines  
de 18 cavités, graissées et farinées

---

<b>100 g</b>	<b>de beurre,</b> mou
<b>100 g</b>	<b>de sucre</b>
<b>1 pincée</b>	<b>de sel</b>
<b>2</b>	<b>gousses de vanille,</b> fendues dans la longueur, graines
<b>2</b>	<b>œufs</b>
<b>1 c. c.</b>	<b>de jus de citron</b>
<hr/>	
<b>80 g</b>	<b>de farine</b>
<b>40 g</b>	<b>d'amandes mondées</b> <b>moulues</b>
<b>¼</b>	<b>de c. c. de poudre</b> <b>à lever</b>
<hr/>	
	<b>sucre glace</b> pour le décor

---

**1** — Mettre le beurre dans un grand bol. Incorporer sucre, sel et graines de vanille avec les fouets du batteur-mixeur. Incorporer les œufs et le jus de citron.

**2** — Mélanger farine, amandes et poudre à lever, incorporer à la masse. Remplir les cavités préparées à l'aide d'une cuillère.

**3** — **Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les madeleines, laisser refroidir sur une grille. Poudrer de sucre glace.

**Pièce:** 100 kcal, lip 6 g, glu 9 g, pro 2 g