**MADELEINE AVEC LA BOULE**

Voici la recette que j'utilise: un vrai régal et une jolie forme de madeleine avec la boule garantie:

Ingrédients (pour environ 40 madeleines) :

* 3 oeufs
* 250 g farine
* 200 g sucre semoule
* 125 g de beurre
* 5 cl de lait
* 1 sachet de sucre vanillé
* 1 sachet entier de levure chimique

Progression :

1 - Dans un saladier mélangez le lait, le sucre, les oeufs, la farine, la levure et le sucre vanillé.

2 - Lorsque votre pâte sera bien homogène ajoutez le beurre fondu. puis mélangez l'appareil pendant une bonne minute.

3 - Couvrez d'un torchon propre et laisser reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante.

4 - Préchauffez votre four à 220°c.

5 - Beurrez vos moules à madeleines (ou utilisez des moules souples) et remplissez au 3/4, enfournez pendant 6 minutes à 240° puis 4 minutes à 200°c. Dégustez vos madeleines chaudes ou froides. Une madeleine se conserve plusieurs jours dans une boite hermétique.

Nora bene :

* Il ne faut pas ouvrir le four. Il faut également faire 1 changement de température du four.*

*On commence par 1 cuisson faible et les tts dernières mins le four + fort.*

*Si la pâte est réussie à la base et si les 2 autres conditions sont respectées il y aura cette petite boule.*