

Madeleines pompettes

Mise en place et préparation:
env. 40 min

Cuisson au four: env. 15 min
Pour un moule à madeleines
de 18 cavités, graissé et fariné
Pour 18 pièces

100 g de beurre, mou

100 g de sucre

1 pincée de sel

2 c. s. de mélisse
ou de menthe, ciselée

2 œufs

1 c. s. de jus de citron

80 g de farine

40 g d'amandes moulues

**¼ de c. c. de poudre
à lever**

1 dl de limoncello

1 c. s. de jus de citron

50 g de sucre glace

- 1. Pâte:** mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Incorporer mélisse, œufs et jus de citron, travailler encore jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- 2.** Mélanger farine, amandes et poudre à lever, incorporer à la masse. Répartir la pâte avec une cuillère à soupe dans le moule préparé.
- 3. Cuisson:** env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler les madeleines.
- 4. Trempage:** mélanger limoncello, jus de citron et sucre glace, verser dans les cavités du moule, remettre les madeleines, laisser refroidir.

Conservation: env. 4 jours au réfrigérateur, emballées dans du film alimentaire.

Pièce: 136 kcal, lip 7g, glu 14g, pro 2g



Imbiber: après sa cuisson, le gâteau est piqué plusieurs fois avec une brochette en bois ou une aiguille à tricoter et arrosé d'un liquide aromatique.

Pour des madeleines sans alcool, remplacer le limoncello par du jus de citron.

Décorer de sucre glace au moment de servir.