

Madeleines au citron vert et pépites de chocolat

J'adore les **madeleines**, et pourtant ça faisait des mois et des mois que je n'en avais pas fait, et franchement, le manque commençait à se faire cruellement sentir. Je vous avouerais que je ne me suis pas foulée pour cette recette, car j'ai repris ma recette fétiche en y ajoutant simplement des **zestes** et le **jus d'un citron vert**. Les **pépites de chocolat** ne sont bien évidemment pas obligatoires, mais bon, les **madeleines** sont tellement meilleures avec, alors pourquoi s'en priver j'ai envie de dire !

Pour information, j'ai programmé la publication de cet article car aujourd'hui jusqu'à dimanche soir, je serai en vadrouille sur Paris mais aussi et surtout, je vais participer au **Salon du Blog Culinaire à Soissons** ! Je vais même faire une petite **démonstration** samedi, et je ne vous explique même pas à quel point je stress ! Promis, je vous raconterai mes petites péripéties en détail. Dans tous les cas, ne m'en voulez pas si je n'approuve pas vos petits commentaires avant lundi car la chose la plus lourde que j'emmènerai au salon sera uniquement mon appareil photo ! Merci !



Préparation : 15 min

Réfrigération : 1 heure

Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 24 madeleines (6 personnes) :

1 citron vert (il vous servira pour récupérer les zestes et le jus)

3 œufs

150 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

200 g de farine

1 sachet de levure chimique

100 g de pépites de chocolat

150 g de beurre

1 noisette de beurre pour les moules s'ils ne sont pas en silicone



Préparation :

1. Râpez le zeste du citron vert. Pressez ensuite ce citron vert pour en récupérer le jus. Réservez.
2. Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Battez énergiquement à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.
3. Ajoutez dans le saladier la farine, la levure chimique, les pépites de chocolat, les zestes et le jus du citron vert. Mélangez à nouveau.
4. Mettez le saladier au réfrigérateur 1 heure environ.
5. 10 minutes avant la fin du temps de réfrigération, préchauffez votre four à 210° (th.7). Faites fondre le beurre au micro-ondes, ajoutez-le à la préparation et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.
6. Beurrez les moules à madeleines si besoin et versez la pâte dedans à l'aide d'une cuillère à soupe (aux $\frac{3}{4}$ environ). Faites cuire au four 8 à 10 min environ jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. Et attendez un peu qu'elles refroidissent pour les démouler et les déguster !



[Si vous êtes fan de madeleines, voici une autre recette avec plein de petites variantes ! \(cacao, vanille, coco, fleur d'oranger...\)](#)