

# Madeleines au citron et au thym

Portions **+10**

Temps de cuisson **Moins de 30 minutes**



## INGRÉDIENTS

---

### POUR LES MADELEINES

**500ml** de farine

**1 c.** à café de levure chimique

**½ c.** à café de sel

**60ml** de zeste de citron

**2 c.** à soupe de feuilles de thym  
finement hachées

**250ml** de beurre doux, ramolli

**2 c.** à café de jus de citron frais

**500ml** de sucre

**6** œufs

### POUR LE SIROP DE CITRON

**60ml** d'eau

**60ml** de sucre

**125ml** de jus de citron frais

**60ml** de feuilles de thym finement  
hachées



## PRÉPARATION

---

### POUR LES MADELEINES

Graissez généreusement le moule à madeleine avec du beurre et de la farine, en éliminant l'excès de farine.

Dans un bol, fouettez la farine, la levure, le sel, le zeste et le thym.

Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battez le beurre, le jus de citron et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajoutez les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Enfin, ajoutez le mélange de farine, en battant jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé.

Versez une partie de la pâte dans le moule à madeleines préparés et, à l'aide d'une spatule, lissez les surfaces en raclant les moules dans un mouvement de va-et-vient et remettez l'excédent de pâte dans le bol. Cela permet d'éliminer les poches d'air et d'éviter que les moules ne soient trop remplis. Essayez l'excédent de pâte sur les bords du moule.

Faites cuire les madeleines au four pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les bords et le dessus soient dorés. Démoulez les madeleines et transférez-les sur une grille de refroidissement placée au-dessus d'une plaque de cuisson. Faites cuire d'autres madeleines dans le moule, nettoyé, beurré et fariné, avec le reste de la pâte de la même manière.

### POUR LE SIROP DE CITRON

Pendant la cuisson de la première fournée de madeleines, dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre, le jus de citron et la moitié des feuilles de thym, en remuant, puis retirez du feu.

Une fois cuites, badigeonnez les madeleines chaudes avec un peu de sirop chaud et saupoudrez-les de thym frais. Répétez l'opération avec le reste des madeleines au fur et à mesure de la cuisson, en gardant le sirop chaud.