

# Madeleines à la pistache

PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 10 À 12 MIN | COÛT ★ | DIFFICULTÉ ★ |

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE MOULES À MADELEINES

- 1 Mettez votre four à chauffer à 200 °C (th. 6-7).  
Beurrez vos moules à madeleines. Émincez très finement le zeste de citron.
- 2 Cassez les œufs entiers dans un saladier et fouettez-les avec le sucre au moins 5 min pour obtenir un mélange mousseux.
- 3 Mettez le beurre à fondre dans une petite casserole et versez-le sur le mélange œufs-sucre. Mélangez puis ajoutez la farine et la levure très progressivement tout en mélangeant au fur et à mesure. Versez la pâte dans les moules.
- 4 Concassez les pistaches et saupoudrez le dessus de chaque madeleine.
- 5 Enfournez. Laissez cuire 10 à 12 min et démoulez sur une grille à pâtisserie. Laissez refroidir avant de déguster.

Les ingrédients pour 18 madeleines environ

- 1 beau zeste de citron non traité
- 2 gros œufs ou 3 petits
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuil. à soupe de pistaches vertes non salées décortiquées
- 1 noix de beurre pour les moules

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour varier les plaisirs, troquez les pistaches et le citron contre des pépites de chocolat...

## le tuyau de laurence

Vous pouvez remplacer le zeste de citron par un zeste d'orange ou par quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.

## le truc de stéphan

Allez encore plus loin dans le côté oriental de la recette en remplaçant 50 g de farine par autant de pistaches finement broyées.

50 bouchées sucrées