



Madeleines au yuzu

Mise en place et préparation:
env. 45 min

Cuisson au four: env. 20 min

Pour une plaque à madeleines de
12 cavités, graissées, farinées

100 g de beurre, mou

100 g de sucre

1 pincée de sel

2 œufs frais

1 c. s. de jus de yuzu

(voir «Remarque»)

80 g de farine

**50 g d'amandes mondées
moulues**

¼ de c. c. de poudre à lever

1 à 2 c. s. de jus de yuzu

(voir «Remarque»)

125 g de fromage frais nature

2 c. s. de sucre glace

1 c. s. de jus de yuzu

(voir «Remarque»)

1. Pâte travaillée: mettre le
beurre dans un grand bol, in-
corporer le sucre et le sel.
Incorporer un œuf après l'autre,
incorporer le jus de yuzu.

2. Mélanger farine, amandes et
poudre à lever, incorporer à la
masse. Remplir les cavités
préparées à l'aide d'une cuillère.

3. Cuisson: env. 20 min au milieu
du four préchauffé à 180° C.
Retirer, laisser tiédir un peu, dé-
mouler les madeleines, badi-
geonner de jus de yuzu, laisser
refroidir sur une grille.

4. Mélanger fromage frais, sucre
glace et jus de yuzu, présenter
à part.

Remarque: le jus de yuzu est
vendu dans les épiceries
asiatiques ou sur internet sur
<http://shop.shinwazen.ch>
(site en allemand).

Pièce (1/2):

184 kcal, lip 12 g, glu 16 g, pro 3 g