



Madeleines parfumées à la vanille et au citron vert sans gluten ni lactose

Ingrédients (pour 12 madeleines environ) :

- 2 œufs
- 45 g de sucre de bouleau
- 50 g de poudre de noisettes ou d'amandes
- 50 g de farine de pois chiche
- 5 cl d'huile d'olive très douce ou de noix
- 1 cuillère à café et demie de poudre à lever (sans gluten pour les intolérants)
- 1 gousse de vanille
- Une pincée de sel



Recette

- Zester le citron dans un saladier,
- Ajouter 2 œufs et le sucre puis faire blanchir le mélange avec un batteur électrique pour le rendre bien mousseux. Ajouter la poudre, la farine et la levure, bien mélanger avec une spatule,
- Ajouter l'huile d'olive ou l'huile de noix et enfin la gousse de vanille,
- Bien mélanger et laisser reposer 2h au frais - c'est la différence de température qui créera une bosse sur la madeleine.
- Allumer le four à 200°C,
- Huiler et fariner les moules à madeleine,
- Remplir les moules avec le mélange mais pas à ras bord car les madeleines vont beaucoup gonfler à la cuisson et laisser cuire 10 minutes