**[](http://icu.linter.fr/450/375415/7769082098/madeleines.jpg)Madeleines**

http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation.gifUne gourmandise que j'adore préparer et que tout le monde, petit ou grand, adore ! http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation_fin.gif

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile/)

**Pour 4 personnes :**

* 125 g de beurre
* 150 g de sucre
* 150 g de farine
* 2 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 1 pincée de sel
* [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide
* **Préparation :** 10 mn
* **Cuisson :** 10 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 20 mn

**Préparation Madeleines**

**1**Faire [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le beurre. Mélanger le sucre, les œufs et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.   
  
**2**Ajouter la farine à l'[appareil](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300082/appareil.shtml) puis ensuite le beurre fondu. Ajouter l'extrait de vanille liquide et bien mélanger.   
  
**3**Verser dans les moules à madeleines (attention de ne pas les remplir jusqu'en haut). Mettre à cuire 10-15 minutes à thermostat 6-7 puis laisser refroidir dans les moules afin qu'elles prennent la marque du [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml).