 **Madeleines gourmandes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Madeleines-gourmandes-DSCN8784.jpg) **Pour 24 madeleines**

**- 150 g de beurre  
- 4 œufs entiers  
- 2 jaunes d'œufs  
- 130 g de sucre vanillé (maison)  
- 2 càs d'huile ♦  
- 1 càs de lait  
- 140 g de farine  
- 8 g de levure chimique**

**Empreintes à madeleines beurrées et farinées si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 210°C**

Faire fondre le beurre (au micro-ondes pour moi) et le laisser tiédir.  
Mélanger les œufs entiers et les jaunes avec le sucre simplement pour faire mousser le mélange.  
Ajouter le lait, l'huile, la farine, la levure et le beurre.  
Travailler rapidement au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse.  
Remplir les empreintes à ras-bord.  
Enfourner pour 5 minutes.  
Baisser la **température du four à 180°C** et laisser encore cuire 5 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
Les déguster tièdes seules, ou avec une mousse au chocolat, ou une salade de fruits par exemple.