

Madeleines banane coco

Pour une vingtaine de madeleines :

- 2 œufs
- 120g de farine (ou 80g de farine + 40g de maïzena)
- 1/2 sachet de levure
- 80g de beurre
- 80g de sucre
- 1 banane
- 1 c.c. de jus de citron
- 20g de noix de coco râpée



1. Faites fondre le beurre à feu doux ou au micro-onde. Laissez refroidir.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes dans le saladier. Mélangez. Fouettez légèrement les blancs avec une fourchette, sans les monter en neige, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez bien au fouet.
3. Épluchez la banane et écrasez-la avec une fourchette. Ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la banane de noircir. Mettez la banane écrasée et la noix de coco dans la pâte. Mélangez.
4. Laissez, si possible, reposer la pâte au frigo.
5. Préchauffez le four à 230°C.
6. Remplissez les alvéoles du moule avec 1 c.s. de pâte. *(si le moule n'est pas en silicone, n'oubliez pas de bien le beurrer et de le fariner.)*
7. Enfournez à 230°C pour 5 min, puis baissez la température à 200°C pour encore 5 min, jusqu'à ce que les madeleines soient cuites. *(Cela dépend de la taille des alvéoles.)*
8. Démoulez aussitôt et recommencez avec la fournée suivante.