

Yaourts à la crème de citron

Crème de citron :

- 2 citrons non traités
- 150 g de sucre blanc
- 4 œufs
- 100 g de beurre doux

Yaourts (12 pots)

- 1.25L de lait entier
- 1 yaourt nature

Recette :

- prélevez le zeste et le jus des citrons
- mélangez dans un saladier : le jus de citron, les zestes, le sucre, le beurre et les œufs (mettre en dernier les œufs en contact avec le citron sinon ça va les cuire)
- posez le bol dans une casserole d'eau frémissante (bain marie) et remuez doucement avec une cuillère en bois jusqu'à nappage de la crème (environ 10 minutes)
- laissez bien refroidir. Il faut que la crème fige un peu afin que vos couches ne se mélangent pas
- préparez vos yaourts : mélangez le lait et votre yaourt nature à température ambiante.
- versez dans vos pots la crème au citron puis doucement au dessus la préparation yaourt
- programmez votre yaourtière en programme yaourt pour 8h
- placez au réfrigérateur pendant 4h minimum.

Madeleines

(pour 16 à 20 madeleines)

Pour la pâte à madeleine

- 100g de beurre
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 100g de sucre
- 120g de farine
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- 1 cuillère à café d'arôme vanille liquide

Préparez la pâte à madeleine :

- faites fondre le beurre et laissez-le refroidir

- mettez les œufs entiers et le jaune dans un saladier avec le sucre puis blanchissez légèrement l'ensemble à l'aide d'un fouet manuel
- ajoutez la levure et la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation bien homogène.
- incorporez la vanille liquide, mélangez, ajoutez le beurre refroidit à la préparation et mélangez à nouveau.
- garnissez une poche à douille de cette préparation, à défaut placez-la dans un saladier filmé
- placez ensuite cette pâte au réfrigérateur au moins 2h.
- 15 minutes avant de sortir la pâte du réfrigérateur, préchauffez votre four à 180°C.
- coupez le bout de la poche à douille (si vous n'utilisez pas de poche à douille, utilisez une cuillère à soupe) et juste avant d'enfourner, remplissez les empreintes au $\frac{3}{4}$.
- enfournez les madeleines 10 à 13 minutes en surveillant bien, les madeleines ne doivent pas être trop dorées.
- démoulez et laissez refroidir sur une grille.

