

Thomas Collouf, chef de « la table d'hôte »,  
restaurant étoilé à Gevrey-Chambertin

Madeleines aux écorces de citron, fraises et chantilly !

## INGREDIENTS

### Pour 15 madeleines :

- ✂ 100g de farine
- ✂ 3g de levure chimique
- ✂ 2 œufs
- ✂ 120g de sucre semoule
- ✂ 100g de beurre fondu
- ✂ 1 citron
- ✂ Fraises

### Chantilly :

- ✂ 1L de crème liquide 25% mg
- ✂ 60g de sucre glace

## DEROULE DE LA RECETTE

Tamiser la farine et la levure. Faire fondre doucement le beurre, le laisser tiédir.

Fouetter les œufs et le sucre dans un récipient à part, jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux. Incorporer le mélange dans la farine tamisée. Insérer le beurre et un zeste de citron.

Faire dégorger les fraises avec du sucre et quelques gouttes de jus de citron.

Fouetter la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une belle chantilly.

Beurrer le moule à madeleine. Remplir au 2/3 et mettre au four 12 minutes à 180°. Laisser refroidir, démouler et déguster avec quelques fraises de saison !