



Pour 36 coquelines

5 oeufs (300 g)

2/3 tasse (160 ml) de lait

1 et 3/4 tasses (350 g) de sucre

2 2/3 tasses (400 g) de farine

1 c. à soupe (17 g) de levure chimique (poudre à pâte)

1 et 1/3 tasses (320 g) de beurre fondu, refroidi

Zeste de 1 citron

1 cuillère à thé d'extrait d'amande

1 gousse de vanille grattée

Garniture :

1 tasse (250 ml) de confiture de fraise

Dans le bol du mélangeur, blanchir les oeufs avec le sucre.

Ajouter la farine et la poudre à pâte qui auront été préalablement tamisées, en alternance avec le lait. Bien mélanger.

Ajouter le beurre fondu, puis le zeste de citron, l'extrait d'amande et les graines de vanille et bien mélanger.

Couvrir le bol d'un film alimentaire puis laisser reposer au réfrigérateur de 10 à 12 heures.

Préchauffer le four à 420 F (215 C).

Beurrer et fariner (ou utiliser un spray à pâtisserie) les moules à coquelines ou à madeleines s'ils sont en métal. S'ils sont en silicone, un graissage n'est normalement pas nécessaire, mais pour être assuré d'avoir un démoulage parfait, faites-le quand même.

Mettre la préparation dans une poche à pâtisserie et remplir les moules au 2/3.

Cuire les madeleines pendant 13 minutes.





Pendant la cuisson des coquelines, mixer la confiture de fraise à l'aide d'un mixeur plongeur. Mettre la confiture dans une poche à pâtisserie munie d'une douille à remplissage (avec un bec long et fin).

À la sortie du four, alors que les coquelines sont encore dans leur empreinte, percez la bosse avec la douille et donnez une légère pression sur la poche à pâtisserie pour garnir de confiture de fraise.

Les coquelines se conservent de 3 à 4 semaines dans une boîte hermétique.