**Madeleines**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Madeleines |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

 |
| **Pour 4 personnes :**  2 gros [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf/)  150 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)  150 g de [farine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-farine/)  125 g [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/)  1 [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste/) de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron/)  1/2 cuillère à [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe/) de [levure chimique](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-levure-chimique/)  |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 10 mn **Repos :** 0 mn  |
|  |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
| * **Préparation**
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Prenez les 2 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) entiers et travaillez-les avec le sucre. Le mélange doit être mousseux.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     A ce premier mélange, ajouter le [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) fondu et la farine, cuillerée par cuillérée. Rajouter le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) de citron.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Beurrez les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule/) à [madeleine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-madeleine/) et remplissez les divisions de pâte...  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Mettez-les à four chaud 10 minutes (thermostat 7).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Démoulez et laissez refroidir.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Laissez les madeleines sécher un peu avant de les mettre dans une boîte hermétique, si vous ne les consommez pas immédiatement. |

 |
|  |