**Madeleines**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Madeleines](javascript:openWindow('/femmes/cuisine/cgi/recette/image.php?f_id_recette=304009&f_cle_recette=1000602660');) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | | **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. | |
|  |