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

|  |
| --- |
| Madeleines au citron |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Madeleines au citron |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 10 mn**Cuisson :** 10 mn**Repos :** 30 mn**Temps total :** 50 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 6 personnes :**pour environ 20 à 22 madeleines - 110 g de farine- 100 g de sucre semoule- 3 oeufs- 1 citron- 1/2 paquet de levure chimique- 90 g de beurre  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Dans une casserole, faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le beurre doucement et laissez-le refroidir.Prélevez le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) du [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Dans un saladier, cassez et battez les oeufs entiers. Ajoutez le sucre et fouettez le tout pour faire mousser.Ajoutez la farine et la levure. Mélangez.Versez le beurre fondu puis ajoutez le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) du [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). Mélangez. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Laissez reposer la pâte minimum 30 minutes.Préchauffez le four à 220°C (th. 7-8). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Beurrez et remplissez les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à madeleines au deux tiers.Enfournez pour 10 minutes environ.Les madeleines doivent rester claires. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Je sers ces madeleines en accompagnement de crèmes au chocolat ou avec un café ou un chocolat chaud. |

 |