



La recette des Madeleines

Selon Hervé Cuisine

Liste des ingrédients

- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 100 g de farine
- 100 g de beurre doux
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (facultatif)

Etapes de la recette

1. Faire fondre le beurre au micro-onde 20 secondes ou doucement dans une casserole, et laissez le tiédir
2. Prélever le zeste du citron
3. Mélanger avec les 2 oeufs entiers, le sucre et le sel et fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Tamiser la farine et la levure sur le mélange précédent et incorporer avec la spatule sans trop mélanger
5. Ajouter alors le beurre fondu, mélanger
6. Laisser reposer la préparation au frigo pendant 2 heures si possible en la recouvrant d'un film alimentaire
7. Déposer une cuillère de pâte dans chaque moule à madeleine (presque à ras bord), et laisser encore reposer 30 minutes au frigo
8. Cuire à four chaud à 180°C pendant 12 minutes
9. Laisser refroidir à l'air libre sur une grille

Vous pouvez voir la vidéo en cliquant sur lien ci-dessous:

<http://www.hervecuisine.com/recette/madeleines-traditionnelles-au-citron/>