Madeleines, miel et citron

- 2 oeufs
- 60 g de sucre
- 40 g de lait
- 1 c. à soupe de miel
- 130 g de farine
- ½ c. à café de levure
- chimique
- 130 g de beurre fondu
- 1 citron

Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les oeufs et le sucre dans un cul-de-poule jusqu’à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Faites doucement chauffer le lait et le miel dans une petite casserole, sans porter à ébullition. Ajoutez ce mélange dans le cul-de-poule.

Prélevez le zeste du citron et pressez le jus.
Ajoutez le zeste et la moitié du jus au mélange.

Incorporez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange précédent. Mélangez pour obtenir une texture homogène.

Garnissez les moules à madeleine aux trois quarts.
Enfournez 10 à 12 minutes en fonction de la taille des moules. Placez les madeleines sur une grille.

► Une recette de Floriane Dumen, extraite de son livre "*C'est l'heure du goûter sans chichi*" (First Editions)

Revision #2
Created 2025-12-02 16:10:48 UTC by Guigui
Updated 2025-12-02 16:11:42 UTC by Guigui