

Madeleines au Citron

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g farine à gâteaux
- 120 g sucre semoule
- 1 zeste de citron
- 2 oeufs
- 100 g de beurre mou

Pour les moules :

- 40 g de beurre mou

Préchauffer le four à 220 °C (thermostat 8).

Beurrer les moules.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole et laisser refroidir.

Casser les oeufs dans une terrine, ajoutez-y le sucre, fouettez pour faire mousser, ajoutez la farine en pluie et enfin le beurre en ne cessant de tourner la pâte puis zestez le citron sur la pâte.

Mélangez et laissez reposer votre pâte au frais pendant une heure pour qu'elle ai une jolie bosse.

Répartissez la pâte dans les moules.

Mettez les madeleines au milieu du four à 220 °C pendant 4 minutes, puis baissez la température à 180 °C (thermostat 6) et laissez cuire pendant encore 4 minutes.