Madeleines au miel et au citron

Des madeleines bombées, moelleuses et délicatement parfumées au miel et au zeste de citron.

12 personnes	15 min préparation	10 min cuisson	25 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 30 g de miel
- 150 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 130 g de beurre fondu
- 1 citron (zeste)

Préparation

1. Mettre les œufs, le sucre, le miel et le zeste dans le bol et fouetter.
   2 min / vitesse 4
2. Ajouter la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 3
3. Verser le beurre fondu par l'orifice du couvercle.
   20 sec / vitesse 3
4. Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.
5. Remplir les moules beurrés aux trois quarts.
6. Cuire 9 à 10 minutes à 200°C, puis démouler aussitôt.

Le conseil de Tiha
Le choc thermique du repos au frais donne la fameuse bosse des madeleines.

Conservation : 3 jours dans une boîte hermétique.