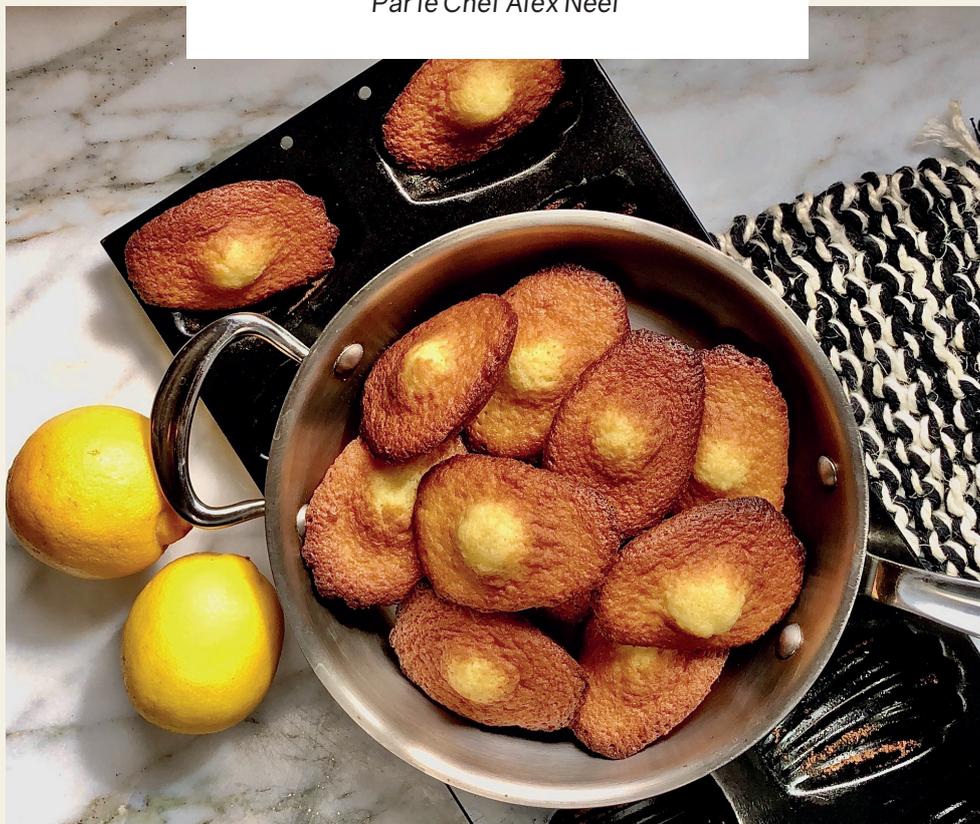


# Madeleines au citron

Par le Chef Alex Néel



Coup de coeur pour ce délicieux petit gâteau d'antan, tellement reconnaissable ! Gâteau traditionnel lorrain aux œufs, en forme de coquillage, la madeleine plaît à toutes les générations. Notre Chef se met donc en cuisine pour les petits mais aussi pour les grands. Découvrez notre recette de madeleines au citron, moelleuses et parfumées.

## MATÉRIEL

1 Moule à madeleines

## INGRÉDIENTS

2 œufs  
90g de sucre  
13g de miel doux  
100 g de farine  
85 g de beurre  
1 pincée de sel  
3 g de levure chimique  
zeste d'1/2 citron

## PRÉPARATION

Faire ramollir le beurre au bain-marie.  
Battre les œufs avec le sucre, la pincée de sel et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Rajouter la farine et la levure.  
Terminer avec le beurre en pommade et le zeste de citron.  
Mettre la pâte au réfrigérateur 2h environ.  
Préchauffer votre four à 200°.  
Beurrer légèrement les moules Mauviel1830.  
Remplir le moule à madeleines d'une cuillère à soupe de pâte sans l'étaler.  
Enfourner environ 6 minutes.  
Attention ! Bien surveiller et sortir les madeleines du four lorsqu'elles sont dorées et bombées.