

# Madeleines à l'ancienne

## Ingrédients pour 8 personnes

200 gr de farine  
250 gr de sucre  
200 g de beurre  
1 sachet de levure chimique  
4 œufs  
les zeste d'un citron  
1 pincée de sel



## La recette

- 1/Sortir le beurre longtemps à l'avance pour le ramollir.
- 2/Dans un bol fouetter les œufs entiers avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 3/Rajouter les zeste de citron râpé et la farine tamisée additionnée de levure et mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 4/Faire fondre le beurre et l'incorporer délicatement au mélange précédent.
- 5/Préchauffer le four th 8 (230°C).
- 5/Beurrer et fariner les moules à madeleines même s'ils sont en silicone et verser dans chaque alvéole l'équivalent d'une cuillère à soupe de pâte (l'alvéole doit être remplie aux 3/4). Enfourner et cuire environ 7 min puis baisser le thermostat à 6 (180°C) et prolonger la cuisson de 2 à 3 minutes (jusqu'à ce que les madeleines soient légèrement dorées)
- 7/Attention ne les laisser pas cuire trop longtemps sinon elles seront sèches.

La bonne recette de gùitonne