**Les madeleines de mon enfance**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Les madeleines de mon enfance](javascript:openWindow('/femmes/cuisine/cgi/recette/image.php?f_id_recette=341165&f_cle_recette=7211919660');)  **Pour 6 personnes :**   2 gros œufs   150 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) [semoule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-semoule/)   160 g de [farine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-farine/)   150 g de [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) fondu   Le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste/) d'un [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron/)   1/2 cuillère à [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe/) de [levure chimique](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-levure-chimique/) |  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  | | |  | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 10 mn  **Repos :** 15 mn | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| * **Préparation** |
| **1**Mélanger les œufs et le sucre. [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) énergiquement jusqu'à blanchissement. Ajouter 150 g de [farine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-farine/) et 125 g de [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) fondu, peu à peu. Incorporer le [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml) de citron, puis la levure. Réserver.   **2**Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).  Beurrer une plaque à [madeleine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-madeleine/) à l'aide d'un pinceau et la saupoudrer de farine. Remplir chaque cavité au 3/4.   **3**Enfourner et laisser cuire 10 minutes. Sortir les madeleines du four. Démouler aussitôt et laisser refroidir sur une grille. |