**Les madeleines de mon enfance**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Les madeleines de mon enfance **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. |