**[Madeleines au citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/309099/1067136095/madeleines_au_citron.shtml)**

|  |
| --- |
|  |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Madeleines au citron  |   |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 20 mn **Repos :** 0 mn  |

**Pour 4 personnes :**    100 g de beurre demi sel    2 oeufs    80 g de sucre    1 sachet de sucre vanillé    100 g de farine    1/3 sachet de levure    1 cuillère à soupe de miel    2 cuillères à soupe de jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)  |

 |
|  |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Faire cuire le beurre jusqu'à coloration [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml).  |
|  |  2     [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) * l'oeuf
* avec le sucre,
* le sucre vanilé,
* le sel et
* le miel dans un saladier (pas nécessaire de les [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) énergiquement).
* Puis ajouter le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml).
 |
|  |  3     Tamiser et mélanger doucement la farine et la levure au-dessus de la préparation.  |
|  |  4     Ajouter le [beurre noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300147/beurre_noisette.shtml) et bien mélanger.  |
|  |  5     Laisser reposer 2 à 3 heures dans le réfrigérateur.  |
|  |  6     Verser la pâte dans les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) beurrés. Laisser cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes (selon le four).  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Si vous aimez la saveur de citron, vous pouvez ajouter le zeste aussi. Cela donne encore plus de parfum. |

 |
| **L'astuce :** laisser la pâte reposer au réfrigérateur 30 minutes avant cuisson, pour créer un choc thermique, ou de baisser la température en cours de cuisson.   |