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

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