**Madeleine du cheF Damien**



**Ingrédients pour les madeleines :**

* 225g de farine
* 175g de sucre
* 100g de beurre fondu
* 1/2 sachet de levure chimique
* 1 zeste de citron
* 4 œufs
* 1 pincée de sel

**PREPARATION**

Dans une terrine, battez ensemble les oeufs entiers et le sucrejusqu'à ce que ce dernier soit entièrement fondu.

Ajoutez la farine et la levure tamisée ensemble, le zeste râpé du citronpuis le beurre fondu.

Beurrez avec un pinceau les plaques de moules à madeleine,saupoudrez-les de farine et secouez-les pour faire tomber l'excédent.

A l'aide d'une poche a douille ou d'une cuillère à café, remplissez chaque moule au 3/4.

Laissez reposer 20 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer le four à 220°C(7 au thermostat).
Enfournez, laissez cuire 8 minutes environ.

**CONSEIL  DE CHEF DAMIEN**Laisser reposer la pâte au moins 2 heures avant de les cuire.Vous aurez un meilleur résultat !