

Madeleines

Préparation : 20 mn - Cuisson : 25 mn

150g de farine - 150g de sucre - 125g de beurre - 2 gros oufs - 1 pincée de sel - zeste de citron

Faire tiédir le beurre dans une casserole. Beurrer et fariner les moules. Mélanger dans une terrine les oufs entiers avec le sucre et le sel. Travailler jusqu'o ce que le mélange soit blanc.

Incorporer peu à peu la farine, le beurre fondu, le zeste de citron.

Remplir chaque moule à moitié. Cuire à four doux pendant 5 à 8 mn, puis à four chaud une dizaine de minutes.

Anne-Marie

« la pâtisserie pour tous » de Ginette Mathiot, édité en Livre de Poche.

lien permanent vers la recette : [Madeleines](#)