



MADELEINES AU CITRON, LEGERES, LEGERES



Pour une douzaine de madeleines :

100 g de beurre
80 g de sucre glace
40 g de farine
40 g de poudre d'amandes
3 blancs d'œufs
1 ½ càc de miel
Le jus d'1 citron et son zeste

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il se colore légèrement. Le laisser refroidir.

Battre les blancs en neige ferme, leur ajouter le beurre refroidi, la farine, la poudre d'amandes, le miel, le jus et le zeste du citron.

Bien mélanger pour que la pâte soit lisse. Réserver l'appareil 1 h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°, enfourner les madeleines en redescendant le température du four à 150°.

Les cuire pendant une quinzaine de minutes.

Tièdes elles sont délicieuses mais elles se garde très bien 48 heures dans une boîte hermétique.