



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



## Madeleines au Zeste de citron de Michel OLIVER



### Ingrédients :

- 1 zeste de citron râpé
- 2 œufs entiers
- 110 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine tamisée ou fluide
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de beurre

Blanchir les œufs avec le sucre, incorporer la farine et la levure, tamisées ensemble, le sel et le zeste de citron.

Faire fondre le beurre, et ajouter à la pâte obtenue tout en remuant.

Remplir les empreintes madeleines. Réserver pendant 2 heures au frais.

Préchauffer votre four ¼ d'heure avant la fin des 2 heures à 230°C ou Th 7/8.

Cuire 10 à 12 mn.

**Variante:** vous pouvez incorporer des petites de chocolat, remplacez les zestes de citron par des zestes d'oranges, rhum ou fleur d'oranger.

