

## Madeleines

### Ingrédients :

18 madeleines

2 gros œufs

150g de sucre semoule

150g de farine

125g de beurre

1 zeste de citron

½ cuil à café de levure

### Préparation :

Préchauffer le four à 220°

Mélanger les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux

Ajouter le beurre fondu, la levure et la farine tamisée, puis le zeste de citron

Beurrer des moules et remplir de pâte au  $\frac{3}{4}$

Enfourner à four chaud 220° et baisser le four à 200°

Cuire 10 minutes environ