

MADELEINES DE COMMERCY

20 madeleines environ

- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 120 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre demi-sel
- une demi-cuillère à café de levure chimique
- zeste d'un demi petit citron (vous pouvez choisir éventuellement des zestes d'orange ou de la fleur d'oranger)

Dans un saladier faites blanchir légèrement le sucre et les œufs au fouet manuel.

Ajoutez en 3 fois la farine et la levure en continuant de mélanger au fouet.

Faites fondre le beurre, au micro-ondes ou à la casserole et ajoutez-le à la préparation.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer pendant au moins deux heures au frais.

Préchauffez votre four à 190°C.

Beurrez vos moules à madeleine et remplissez-les à moitié de pâte.

Enfournez pour 13 minutes (et regardez se former cette magnifique bosse).

Dégustez une fois refroidies.