



Les madeleines de la Cabane à farine

Pour une vingtaine de madeleines selon la taille des alvéoles

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre semoule
- 2 gros œufs (115 g)
- 45 g de lait
- 22 g de miel
- 7 g de levure chimique
- zeste râpé de 1/4 de citron et 1/4 d'orange

Préparer la pâte la veille et la laisser reposer au frigidaire

Fouettez les œufs avec le sucre (comme pour une omelette).

Tiédir le lait avec le miel et mélanger aux œufs avec une spatule.

Ajouter peu à peu la farine tamisée avec la levure, les zestes en dernier le beurre fondu encore un peu chaud.

Mettez au frais en recouvrant le récipient d'un film alimentaire.

Le lendemain, préchauffez le four à 210°C ou 180°C en chaleur tournante.

Remplir les alvéoles aux 3/4. (Selon le type de moule, beurrez-fariner ou non les empreintes)

Cuire environ 10 à 15 minutes selon le four.

Pour que les madeleines forment une bosse, il faut que le four soit bien chaud.

On peut remplacer les zestes par de la vanille, de la fleur d'oranger ou autre parfum.