Madeleines

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

150 grammes de beurre (+ un peu)
100 grammes de sucre cristallisé
20 grammes de sucre vanillé
1 pincée de sel
3 œufs
2 cuillères à soupe de miel
1 gousse de vanille
150 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1 citron

Méthode de préparation

1. **Laissez fondre le beurre dans un poêlon.**

2. **Mixez le sucre cristallisé, le sucre vanillé et le sel dans le bol d'un robot ménager. Ajoutez les œufs un à un sans cesser de mixer. Le mélange doit blanchir. Tout en mixant, incorporez peu à peu le beurre fondu. Ajoutez le miel. Ouvrez la gousse de vanille dans la longueur pour en extraire les graines. Ajoutez le mélange dans la pâte. Tamisez la farine et la poudre à lever et ajoutez-les au mélange. Mixez brièvement. Râpez le zeste d'un demi-citron au-dessus de la pâte. Mélangez brièvement et versez la pâte dans une poche à douille fermée. Réservez le mélange au réfrigérateur pendant une demi-heure.**

3. **Graissez le moule à madeleines et déposez un peu de pâte dans chaque compartiment. Faites cuire pendant un quart d'heure dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir et démoulez les madeleines. Servez immédiatement.**