

Madeleines

20 pièces

- 2 œufs + 1 jaune
- 150g de sucre en poudre
- 125g de beurre et de quoi beurrer le moule
- la moitié d'un sachet de levure chimique
- le zeste d'un citron
- 1 pincée de sel.



- Faites fondre le beurre.
- Préchauffez votre four à 220°.
- Mélangez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le beurre, la farine, le sel, la levure et le zeste.
- Beurrez votre moule, versez la pâte en remplissant les cavités aux trois quarts.
- Enfourez pour une dizaine de minutes en surveillant bien.
- Démoulez et laissez refroidir.

■ *Petits gâteaux aux oeufs en forme de coquille*

Vous pouvez remplacer le zeste par quelques gouttes de fleur d'oranger.

Conseils

La quantité d'huile d'olive et de lait peu varier selon la qualité du poisson.