

## Madeleines au miel

*Ingrédients :*

**125g de beurre mou**  
**3 oeufs**  
**130g de sucre**  
**1 bonne cuillère à soupe de miel**  
**150 g de farine**  
**1/2 sachet de levure**  
**sel**  
**1 citron**

**1. Préchauffez le four à 220°**

**Lavez le citron et râpez le zeste dans un saladier.**

**Ajoutez les oeufs et fouettez les avec le sucre, une pincée de sel et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.**

**Ajoutez alors la farine, la levure et le beurre fondu.**

**Mélangez encore.**

**2. Remplissez les moules à madeleines et enfournez durant 5 minutes (baissez le four à 200°)**

**3. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.**