



# Les madeleines de Commercy

## recette

### Ingrédients (pour 16 grosses madeleines)

	125 g de beurre		1/2 sachet de levure chimique
	125 g de farine		100 g de sucre en poudre
	3 œufs moyens		1 zeste de citron
	3 cuillères à soupe de lait		

### Préparation (15 mn)

1. Râpez finement le zeste de citron et réserver,
2. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, puis laissez-le tiédir,
3. Dans un grand saladier, mélangez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine tamisée, la levure, le zeste râpé, le lait et le beurre fondu, mélangez bien. Réservez 1 heure au réfrigérateur,

### Cuisson (10 mn)

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7),
2. Remplissez vos moules à madeleines (en silicone de préférence) avec la préparation et enfournez pour environ 10 min,
3. Démoulez dès la sortie du four. Faites plusieurs fournées si nécessaire. Servez les madeleines tièdes ou froides,
4. Temps de repos/attente 1 heure.