



Venez nous retrouver sur
« lesjardiniersduvaldauthion.fr »

Madeleine au citron et au miel de lavande

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 08 minutes

Ingrédients

- * 2 oeufs
- * 90 g de beurre à température ambiante
- * 90 g de farine
- * 40 g de sucre en poudre
- * 10 g de miel de lavande (si vous n'avez pas de miel de lavande ajouter 2gouttes d'huile essentiel de lavande dans du miel)
- * Zeste d'un demi-citron bio
- * 1 cuill. à café de levure chimique
- * 1 pincée de sel
- * Beurre pour le moule

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Malaxez le beurre avec une spatule pour l'assouplir puis ajoutez le sucre.

Ajoutez les oeufs, le zeste de citron, le miel et le sel si vous avez mis du beurre doux.

Mélangez la farine et la levure chimique dans un bol, puis incorporez ce mélange sec à la pâte.

Beurrez les moules à madeleine. Versez une cuillerée à soupe de pâte dans chaque empreinte.

Faites-les cuire de 8 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une bosse se forme et que les bords soient dorés.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

(si vous avez des fleurs de lavandes sans le calice vous pouvez ajouter 1/2 cuillère à soupe de ces fleurs dans la pâte à madeleine)