Madeleines

Pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

120 g de beurre fondu
100 g de sucre semoule
2 oeufs
150 g de farine
10 g de levure sèche
1 cuillère à soupe de miel
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 cuillère à café rase de zeste de citron râpé

PRÉPARATION

Battez les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Mélangez la farine tamisée, le sel et la levure sèche. Ajoutez-y le beurre fondu, le zeste de citron et le miel.
Laissez reposer le tout pendant une demi-heure.
Préchauffez le four à 200°C (Fonction Vapeur Alternée). Remplissez les moules à madeleines beurrés au tiers de leur capacité.
Enfournez et faites dorer pendant 8-10 minutes (en fonction de la taille des moules).

Vapeur combinée
200°C / 8-10 minutes