

Pour 20 pièces environ :

Préparation : 20 minutes

Temps de repos : 12 heures

Cuisson : 8 à 10 minutes



- ♣ 3 œufs
- ♣ 130 de sucre
- ♣ 150 g de farine
- ♣ 125 g de beurre
- ♣ 20 g de miel liquide
- ♣ 5 g de levure chimique
- ♣ 1 pincée de sel
- ♣ Le zeste d'un ½ citron ou d'une orange (facultatif)
- ♣ 2 cuillères à soupe de Nutella

La veille, faites fondre le beurre au bain-marie ou micro-onde et hachez finement le zeste d'un citron.

Dans un saladier, mettez les œufs entiers et le sel, le sucre et le miel. Travaillez longuement le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez la farine tamisée, la levure, puis le beurre fondu et le zeste de citron.

Mettez la pâte reposée au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffez le four à 220°C (th. 7).

Versez la pâte en emplissant les moules en silicone au 2/3. Faites cuire 8 à 10 minutes puis démoulez et laissez refroidir.

Détendre 2 cuillères de Nutella au bain-marie.

A l'aide d'une spatule ou un tartineur, napper légèrement de Nutella. Poser les madeleines à l'envers sur la grille et laisser figer au réfrigérateur pour aller plus vite.

Conserver dans une boîte hermétique.