

Madeleines à bosses au citron

Pour 20 madeleines (pour moi)

90g de beurre fondu à température ambiante

2 œufs + 1 jaune

50 g de sucre en poudre

50 g de miel d'oranger

125 g de farine

2 g de levure chimique

1 gousse de vanille

le zeste d'un citron

Dans un saladier mélangez l'œuf, le jaune, le sucre, le miel et les graines de la gousse de vanille. Mélangez sans faire blanchir.

Ajoutez la farine, la levure et le zeste râpé. Mélangez et ajoutez le beurre fondu. Dès qu'il est incorporé, cessez de mélanger et mettez la pâte au frigo pendant 2 heures (ou 30 minutes au congel).

A la sortie du frigo mettez le four à préchauffer à 210°C et versez la pâte dans les moules (préalablement graisser au besoin) en les remplissant aux 2/3. Remettez les moules au frigo le temps que le four finisse de préchauffer..

Quand le four est à température, enfournez une seule plaque de madeleines (l'autre attend son tour au frigo) Laissez cuire 2 minutes à 210°C puis baissez le thermostat à 160° et poursuivez la cuisson pendant 8 minutes.

Idem pour la deuxième plaque sans oublier de refaire chauffer le four à 210°C avant de l'enfourner.