

Madeleines au miel et à la rhubarbe

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingédients (pour 16 madeleines) :

- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 50g de miel
- 3 oeufs
- 150g de beurre salé + un peu pour les moules
- le jus et le zeste de ½ citron bio
- 2 tiges de rhubarbe

Préparation de la recette :

Faites fondre le beurre et laisser-le tiédir. Préchauffer le four à 240°C

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le miel.

Fouettez les œufs dans un autre saladier comme pour une omelette puis incorporez-les à la préparation. Ajoutez le beurre fondu tiédi, le zeste et le jus de citron, mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Versez la pâte dans les empreintes à madeleine préalablement beurrées en les remplissant aux deux tiers. Epluchez la rhubarbe et découpez-la en fins tronçons de 2-3 cm de longueur et répartissez-les sur la pâte.

Enfournez pour 4 minutes. Baissez le four à 180°C et prolongez la cuisson de 4 à 5 min.

Retirez du four et démoulez sur une grille, dégustez sans attendre.