Les Madeleines de Jean le petit marmiton ou de Proust

Ingrédients et ustensiles pour 20 madeleines environ :

125g de farine	125g de sucre	3 œufs	1 sachet de levure
125g de beurre	1 cuil. à soupe de miel (facultatif)	Parfum au choix : 1 sachet de sucre vanillé ou 1 zeste de citron ou 1 cuil. à café de fleur d'oranger ou 2 cuil. à soupe de cacao en poudre non sucré	
1 saladier	1 fouet	1 moule à madeleines	1 four

Préparation :

Préchauffe votre four à 240° (th. 8).

Fais fondre le beurre au micro-ondes ou dans une casserole

Bats ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce que tu obtiennes un crème mousseuse.

Ajoute le beurre fondu, puis la farine petit à petit et la levure. Si tu as du miel tu peux le mettre.

Ajoute enfin le parfum de ton choix.

Beurre le moule à madeleines et verse la préparation dedans. Attention ne remplis pas le moule en entier mais seulement au ¾ car la pâte va gonfler en cuisant.

Enfourne à 240° (th. 8) et laisse cuire 5 min. Ensuite baisse le four à 200° (th. 6-7) et laisse encore cuire 10 min.

Tu peux maintenant démouler les madeleines.

Laisse refroidir avant de déguster !