**Madeleines au citron vert**



* 30 min de préparation
* 15 min de cuisson

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 1 citron vert  
• 100 g de beurre  
• 3 blancs d’œufs  
• 100 g de sucre glace  
• 40 g de farine  
• 40 g d’amandes en poudre

**Etapes de préparation**

1 Faites fondre le beurre à feu doux au micro-ondes.

Fouettez légèrement les blancs d’œufs dans un saladier, juste pour les rendre fluides. Incorporez en fouettant le sucre glace, la farine et les amandes en poudre.

Ajoutez le beurre fondu tiède (sans prendre le dépôt), le zeste râpé et le jus du citron vert.

2 Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C).

Répartissez cette pâte dans 14 alvéoles de 2 plaques à madeleines antiadhésives.

Placez 15 min au congélateur (ou 1 h au réfrigérateur).

3 Enfournez les madeleines 12 min.

Démoulez-les et servez-les tièdes avec une compote ou une salade d’agrumes.