 **Madeleines du Chef Philippe**

*[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/madeleines-du-chef-philippe-p1130351-r.jpg)* **Pour 24 Madeleines du Chef Philippe**

**- 100 g de beurre**  
**- 3 œufs**  
**- 130 g de sucre**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 50 g de lait**  
**- 200 g de farine T 45**  
**- 8 g de levure chimique**

**Plaques à empreintes de madeleine beurrées si non en silicone  
Préchauffage du four à 250°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Travailler au fouet les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le zeste finement râpé du citron.  
Ajouter le jus de la moitié du citron et les ¾ du lait. Travailler au fouet.  
Incorporer la farine et la levure tamisées. Mélanger au fouet.  
Ajouter enfin le reste du lait et le beurre fondu.  
Lorsque la pâte est bien lisse, couvrir le saladier et le déposer au réfrigérateur   
pendant 15 minutes au minimum (plus ou même la veille si vous voulez).  
Remplir les empreintes à la poche à douille ou à la cuillère (j'ai rempli entièrement les empreintes).  
Mettre les plaques dans le four et baisser immédiatement la **température à 200°C**.  
Laisser cuire entre 10 et 12 minutes jusqu'à ce que les madeleines soient bien gonflées et colorées.  
Laisser refroidir les gâteaux avant de les démouler.