**Madeleines**

**4 œufs
100 g de sucre glace
50 g de sucre vanillé**

**190 g de farine à pâtisserie
7 g de levure chimique
190 g de beurre doux
10 g de miel liquide**

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un ruban. Tamisez la farine et mélangez-la à la levure chimique. Continuez à mélanger dans le robot avec une pincée de sel, le miel et le beurre.

Versez la pâte dans une poche à douille et laissez-la reposer pendant une demi-heure. Beurrez les moules à madeleines. Saupoudrez-les de farine et versez-y la pâte à l'aide de la poche à douille.

Placez le moule dans un four préchauffé à 200g pendant 15 minutes. Laissez refroidir les biscuits avant de les démouler.