

# MADELEINES À LA REINE-DES-PRÉS



## Ingrédients pour 32 madeleines

Ingrédient	Quantité
Reines-des-prés	0 Quantité souhaitée (feuilles ou boutons de fleurs de préférence)
Oeuf	3 pc
farine	200 gr
sucré	150 gr
Levure chimique	8 gr
Beurre fondu	100 gr
Lait	50 ml
citron	1 (pour le jus)

## Préparation

1. Nettoyer et ciseler très finement la reine des prés.

---

2. Faire fondre le beurre dans un poêlon, retirer du feu, ajouter le lait tiède et la reine des prés ciselée. Laisser infuser, voire mixer. Filtrer, réserver.

---

3. Battre les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment (=obtenir un ruban). Ajouter le lait et beurre tiédis, ensuite la farine tamisée et la levure chimique. Relever de quelques gouttes de jus de citron. Réserver 15 minutes au frais.

---

4. Verser l'appareil (=la pâte liquide) dans des formes à madeleines. Cuire dans un four préchauffé à 180° pendant +/- 10 minutes (selon la grosseur des moules).

---