

MADELEINES À LA REINE-DES-PRÉS



Ingrédients pour 32 madeleines

Ingrédient	Quantité
Reines-des-prés	Quantité souhaitée (feuilles ou boutons de fleurs de préférence)
Oeuf	3 pc
farine	200 gr
sucre	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 tiédés, 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).

