



## Ingrédients pour 20 madeleines

Ingrédient	Quantité
fleurs de reine des prés	5 sommités
Oeufs	2
de farine	130 grammes
de sucre	100 grammes
Levure chimique	6 grammes
Beurre fondu	65 grammes
Lait	35 ml
de jus de citron	5 gouttes

## Préparation

1. Nettoyer et ciseler la reine des prés.

---

2. Faire fondre le beurre. Hors du feu, ajouter le lait tiède et la reine des prés. Laisser infuser 15 minutes. Mixer. Filtrer.

---

3. Battre les oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le mélange lait-beurre, puis la farine tamisée et la levure, et quelques gouttes de jus de citron. Réserver 15 minutes au frais.

---

4. Remplir les formes du moule à madeleines. Cuire 10 minutes au four préchauffé à 180°.

---