

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°.
