

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°.
