

La recette. Les madeleines à la reine-des-prés

Ingrédients :

- Reines-des-prés (feuilles,boutons mai-août)
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 8 g levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 50 ml de lait

Laver à l'eau les feuilles et les boutons de la reine-des-prés.

Faire infuser ensuite les feuilles et le boutons dans le lait chaud.

Préchauffer à 180 degrés.

Faire fondre le beurre à feu doux.

Dans un saladier battre les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.

Ajouter le lait tiède, la farine, la levure chimique, le beurre fondu, mélanger.

Réserver 15 minutes au frais.

Mettre la préparation dans de petits moules.

Enfourner pendant 10 minutes environ.

