

Madeleines à la fleur d’oranger

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

* 110 g de beurre
* 20 g de miel
* 80 g de sucre
* 120 g de farine
* 1 cuillère à café de levure chimique
* 1 cuillère à soupe de crème fraîche
* 1 cuillère à soupe de fleur d’oranger
* 2 oeufs

Faire fondre le beurre et le miel sur feu doux.

Dans un saladier, mélanger le sucre avec la farine et la levure. Incorporer les œufs à ce mélange ainsi que la crème fraîche et la fleur d’oranger.

Ajouter le mélange beurre-miel refroidi.

Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 15 minutes à 180 °C.

 Recette extraite du Saveurs n°182

Par C.B