

Madeleines à la Verveine du Velay

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients :

125g de sucre

125g de farine

125g de beurre ramolli (pas fondu)

2 œufs

**3 c. à soupe de Moutarde à la
Verveine Domaine des Terres
Rouges**



Étapes :

Préchauffer le four à 170°.

Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs. Ajouter la farine, mélanger. Ajouter la moutarde, le beurre ramolli et bien mélanger.

Beurrer et fariner légèrement des moules à madeleines. Les remplir au 2/3.

Enfourner 10 à 15 min.