

Madeleine à la farine de Lentilles Vertes du Puy

Des madeleines moelleuses à la farine de Lentilles Vertes du Puy, parfumées à la verveine du Velay et garnies de chocolat blanc. Une recette originale et raffinée.

PRÉPARATION **Moyen**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

Ingrédients

- [ ] 3 œufs
- [ ] 200g de sucre semoule
- [ ] 250g de farine de lentilles vertes du Puy
- [ ] 7.5g de levure chimique
- [ ] 75g de lait à température ambiante
- [ ] 125g de beurre fondu froid
- [ ] 2 c.s de liqueur de verveine du Velay
- [ ] 50g de chocolat blanc

Préparation

1. Mélangez les ingrédients un à un, et les uns à la suite des autres dans un récipient et fouettez.
2. Laissez reposer au réfrigérateur au moins une heure.
3. Garnissez les moules à madeleines et incorporez-y éventuellement un palet de chocolat blanc.
4. Faites cuire 15 min à 180°C.