



Madeleines aux Mirabelles de Lorraine

Préparation : mn Cuisson : 18 mn Attente : Difficulté : Coût :

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre
- 150 g de farine
- 200 g de pâte de mirabelle
- 2 gros oeufs entiers
- 150 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 citron non traité

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 150 °C. Faites fondre le beurre dans une casserole.

À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, graissez les moules à madeleine avec un peu de beurre fondu.

Découpez la pâte de mirabelle en tout petits carrés de taille similaire.

Dans une terrine, fouettez les œufs entiers avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis incorporez-y petit à petit la farine, le reste de beurre fondu et le zeste du citron.

Remplissez chaque moule à madeleine à moitié de ce mélange. Terminez en disposant au centre un carré de pâte de fruit, en l'enfonçant bien dans la pâte.

Faites cuire au four à 150 °C pendant 8 mn, puis au four à 200 °C pendant 10 mn.

NOTES

