La Boutique des Condiments par ALÉLOR

# 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**

## Etapes :

**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.**