

## 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.**