

Madeleines safranées

125g de beurre ramolli, 125g de farine, 125g de sucre, 4 œufs, 1CC de sucre vanillé, 1 pincée de sel et environ 12 filaments de safran.

Cassez les œufs pour séparer le blanc des jaunes. Mettez les filaments de safran à infuser dans les blancs d'œufs au moins 1/2 heure avant de commencer les madeleines.

Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs un à un puis la farine et le sucre vanillé.

Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec le sel.

Incorporez-les délicatement à la préparation en soulevant la pâte verticalement.

Versez la pâte dans les alvéoles beurrées des plaques à madeleine. Enfournez à feu doux, environ 180°C, pendant 5 minutes, finir de cuire à 230°C pendant environ 10 min.

Les madeleines doivent être légèrement dorées sur les bords. Attention, ça noircie vite...

Servir avec une salade de fruit, une glace, une mousse au chocolat...

