**Madeleines à la fleur d’oranger**

Pour 16 madeleines de taille classique :

* Faire fondre 110g de beurre et 20g de miel sur feu doux.
* Dans un saladier, mélanger 80g de sucre avec 120g de farine et 1 cuillère à café de levure chimique. Incorporer à ce mélange deux œufs, ainsi qu’une cuillère à soupe de crème fraiche épaisse & une cuillère à soupe d’eau de fleur d’oranger.
* Ajouter le mélange beurre-miel refroidi
* Verser la pâte dans le moule et placer 2h au frais.
* Faire cuire 15 minutes à four préalablement préchauffé à 180°C
* Démouler et laisser refroidir

Bonne dégustation, elles sont parfaites !!!

Recette extraite du Régal n°37 (Novembre 2010)