



Madeleines aux kumquats et au muscat

Ingrédients :

6 kumquats

150 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

100 gr de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

100 gr de beurre

2 c à soupe de muscat doux

Rincez, épépinez et détaillez les kumquats en petits morceaux.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

Dans un saladier, faites blanchir les œufs avec les sucres à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la farine et la levure, puis le beurre fondu sans cesser de mélanger.

Versez le muscat, et incorporez les kumquats en mélangeant délicatement.

Réservez la pâte au réfrigérateur 2h.

Garnissez les moules à madeleines, et faites cuire 5 mn au four préchauffé à 210°.

Baissez la température à 180° et poursuivez la cuisson 7 mn.

Laissez refroidir avant de démouler.

