



Le Safran du Ventoux en Provence  
Marie et François Pillet  
Producteurs

## Les Recettes de Marie

### Madeleines au citron et au safran

6 blancs d'œufs  
200g de beurre doux  
200g de sucre glace  
80 g de farine ordinaire  
le zeste d'un citron  
80g d'amandes en poudre  
40 filaments de safran à infuser dans 1 c à s d'eau chaude

fouetter les blancs légèrement  
ajoutez la farine, le zeste, le sucre. les amandes en poudre  
le beurre noisette (faire chauffer sur feu moyen, le beurre passe par différentes étapes, lorsqu'il commence à brunir en donnant une odeur de noisette, versez-le dans un bol, laisser refroidir.  
laisser reposer à température ambiante 30 minutes  
mettre dans des moules beurrés et faire cuire au four th 185° 12 min jusqu'à ce que les madeleines prennent une légère teinte blonde.

#### astuces

pour tirer le meilleur parti du safran, écrasez les stigmates dans un mortier, faites ensuite infuser le safran dans un liquide chaud.