



Les madeleines



Madeleines :

30



Préparation :

20 min.



Repos :

Congélation : 15 min.
Réfrigération : 2h



Cuisson :

Température : 210/180°C
Temps : 8-10 min.

Matériel spécifique

- Moule à madeleine (en métal si possible)

Liste des préparations

- ✓ Pâte à madeleine



Les étapes

J - 1

🌀 **Réalisation du beurre noisette** Page **3**

🌀 **Réalisation de l'appareil à madeleine** Page **3**

Repos 2h minimum au réfrigérateur, idéalement 1 nuit

Jour J

🌀 **Remplir le moule à madeleine** Page **4**

Réserver 15 min au congélateur

🌀 **Cuisson de la pâte** Page **4**

Cuisson 210°C 3min + 180°C 5-7 min.

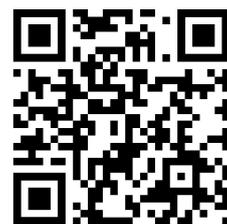
Ingrédients

- ☑ 250 g de beurre
- ☑ QS d'huile de noisette

Le beurre noisette

Avant toute chose, mettre les œufs (3 gros) et le lait (60 g) à température ambiante.

- Faire fondre 250 g de beurre sur feu moyen et réaliser un beurre noisette.
 - L'arrêter quand il commence à se colorer et à dégager une odeur de noisette. (En fait lorsqu'il ne crépite plus).
 - Le filtrer à l'aide d'un chinois (muni d'une feuille essuie-tout ou un torchon).
 - Verser le beurre recueilli dans un récipient.
- => Il faut avoir au moins 200 g de beurre noisette.
- Si vous en avez moins, vous pouvez compléter avec de l'huile de noisette idéalement ou une huile neutre..



Ingrédients

- ☑ 180 g d'œuf entier (x3 gros)
- ☑ 120 g de sucre en poudre
- ☑ 30 g de miel
- ☑ 60 g de lait entier
- ☑ 200 g de beurre noisette
- ☑ 2 pincées de sel
- ☑ 200 g de farine
- ☑ 11 g de levure chimique (1 sachet)
- ☑ 1 càc d'extrait de vanille
ou zeste 1 citron

La pâte à madeleine

- Mélanger à l'aide du fouet, les œufs (3 gros) et 120 g de sucre. Inutile de les faire blanchir, il faut seulement dissoudre le sucre.
- Ajouter 30 g de miel, 60 g de lait, 2 pincées de fleur de sel et 1 ou 2 cuillère(s) à café d'extrait de vanille (ou le zeste d'un citron) et mélanger.
- Ajouter 200 g de farine et 1 sachet (11g) de levure chimique tamisées.
- Mélanger jusqu'à obtenir un appareil lisse et homogène. Ne pas trop mélanger non plus pour ne pas donner trop de force à la pâte (surtout avec de la T45).
- Enfin, verser 200 g beurre noisette tiède (65°C environ) et bien mélanger. (si vous n'avez pas 200 g de beurre noisette complétez avec de l'huile de noisette ou une huile neutre). L'appareil doit être lisse et homogène.
- Placer-la directement dans une poche à douille (ou filmer au contact la pâte) puis mettre le tout au frigo (2 heures minimum, idéalement 1 nuit).
Il est impératif que la pâte soit très froide.



La cuisson

- Le lendemain, verser la pâte dans un moule à madeleines (beurré et fariné si nécessaire).
- Remplir les empreintes au $\frac{3}{4}$ (25g de pâte dans chaque empreinte).
- Placer le moule au congélateur 15 minutes.
- Préchauffer le four à 210°C. (chaleur tournante).
- Enfourner à 210°C pendant 3 minutes puis baisser la température du four à 180°C.
Et continuer la cuisson pendant 5 à 7 minutes en fonction du four.



Notes

❖ Garnir les madeleines :

Attendez 2 minutes après la sortie du four avant de les garnir en les fourrant (miel, ganache au chocolat, lemon curd,...)

❖ Les farines :

Lors de mes essais, j'ai pu constater une différence de résultat en fonction du type de farine.

Avec de la T45, l'appareil à madeleine est beaucoup plus ferme et la madeleine s'en retrouve un peu moins aérienne.

Avec de la T55, l'appareil à madeleine est plus fluide et la madeleine est aérienne (plus légère en bouche).

Personnellement je fais un mixte 50/50 de T45 et T55.

❖ Le parfum :

Vous pouvez parfumer vos madeleines sans aucun souci, et donc ajouter un peu de rhum, de fleur d'oranger, de zeste de citron,

❖ La bosse :

Même si dans la réalité la création de cette bosse reste un peu mystérieuse, on reconnaît qu'elle se forme essentiellement suite à un choc thermique. Il est donc important que l'appareil à madeleine soit très froid et que le four soit très chaud.

Il est donc conseillé de mettre les madeleines au congélateur 15 minutes avant de les enfourner. Assurez-vous que le four soit bien chaud (210°C), enfournez les madeleines et après 3 minutes baissez à 180°C. Ensuite surveillez bien vos madeleines qui devront cuire 5 à 7 minutes supplémentaires. Préférez aussi les moules en métal qui favorise la répartition de la chaleur et aide à obtenir une bordure croustillante.