

Madeleines

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



La madeleine... ce petit gâteau en forme de coquillage. C'est le genre de goûter que vous pouvez réaliser en peu de temps car une fois cuites, les madeleines refroidissent vite et sont vite avalées !!

Four : 220°C / 180°C

Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 1 nuit (facultatif)

1ère méthode de cuisson : 4 min (220°C) + 4 min (180°C)

2ème méthode de cuisson : 12 à 15 min (180°C)

La liste des ingrédients ci-dessous correspond à 3 fournées de madeleines où vous pouvez réaliser facilement 25 madeleines.

Ingrédients

125 g de farine type 55 tamisée

125 g de beurre fondu refroidi

3 oeufs entiers

150 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

4 g de levure chimique

zeste de citron non traité

Réalisation



Préparer vos ingrédients. Zester le citron

Blanchir les oeufs avec le sucre. Ajouter la pincée de sel. Ajouter la farine tamisée, la levure et mélanger. Réserver 2 cuillères à soupe de beurre fondu pour graisser le moule. Incorporer enfin le beurre fondu et le zeste de citron à la préparation et mélanger pour obtenir un appareil homogène et lisse.



Optionnel : placer la pâte au réfrigérateur toute la nuit dans un récipient et filmé au contact ou directement dans un poche à douille.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

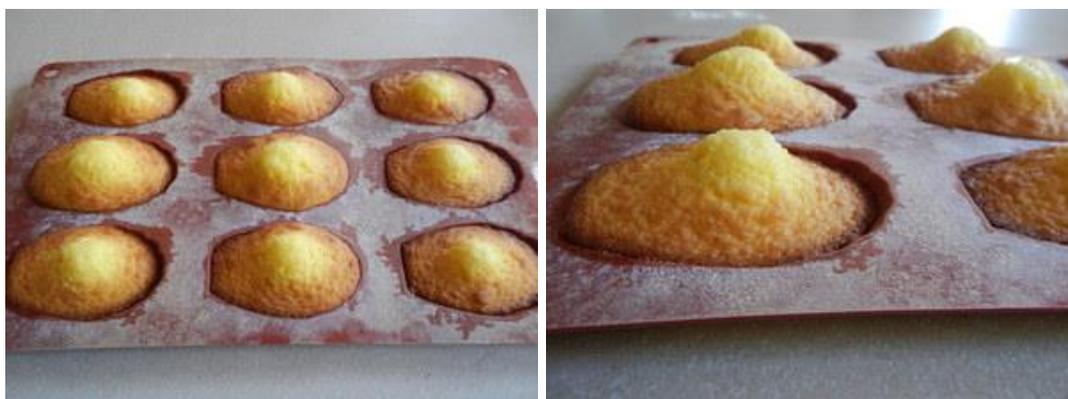
Beurrer et fariner le moule en silicone (ici j'utilise un moule à 9 madeleines)



Remplir le moule de pâte... Pour la première fournée, la pâte est encore liquide et coule toute seule dans le moule. Si vous avez placé votre pâte au réfrigérateur, il faudra vous aider d'une cuillère pour remplir les moules. Si vous avez mis votre pâte dans une poche à douille, il sera plus facile de remplir les moules.



1ère méthode de cuisson : Cuisson Rapide (qui fait apparaître la boule au dessus) : Placer le moule dans le four préchauffé à 220°C pendant 4 minutes. Baisser ensuite la température à 180°C pendant 4 minutes. Sortir le moule et démouler les madeleines sur une grille pour qu'elles refroidissent...



2ème méthode de cuisson : Cuisson plus lente (les madeleines sont plus plates) : Placer le moule dans le four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes. Sortir le moule et démouler les madeleines sur une grille pour qu'elles refroidissent...

