



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Madeleine pur beurre

Pour 10 personnes | Très facile

155 min | **0.53€** La portion (prix indicatif)



Recette pour 40 madeleines.

Suggestion pour pimper vos madeleines : pour une version encore plus traditionnelle, séparez les blancs et jaunes d'œufs.

Mélangez le jaune avec le sucre (étape 3), montez les blancs en neige ferme et ajoutez-les après l'étape 6.

Les ingrédients

- **200 g** de Beurre doux
- **4 pièce** de Oeuf
- **200 g** de Sucre en poudre
- **1 c à c** de Miel (assez liquide)
- **200 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **8 g** de Levure chimique

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 15 min



Attente : 120 min

- 1 Sortez tous les ingrédients pour qu'ils soient à température ambiante.
- 2 Faites fondre 200 g de beurre. Laissez-le refroidir.
- 3 Battez au fouet électrique 4 gros œufs (≈225-250 g), 200 g de sucre, 10 g de miel (1 grosse càs) et ½ càc de càc de sel. Comptez plusieurs minutes pour que le mélange soit crémeux et blanc.
- 4 Ajoutez 200 g de farine et ⅔ d'un sachet de levure chimique (8 g) en les tamisant. Mélangez à la spatule jusqu'à ne plus voir de trace de farine.

- 5 Versez le beurre fondu et refroidi.
Mélangez pour homogénéiser, sans insister.

Facultatif : parfumez les madeleines avec du zeste de citron (½ à 1 selon vos préférences), les graines d'½ gousse de vanille (à défaut ½ càc d'extrait de vanille), de l'arôme d'amande amère, de la fleur d'oranger, etc.

- 6 Filmez le saladier avec un film au contact de la pâte. Mettez au frais 2-3 heures minimum, le mieux étant même 24 heures. Le repos de la pâte permet 1) d'améliorer le parfum de la madeleine, mais surtout 2) d'obtenir une bosse digne des meilleurs pâtisseries, créée par le choc thermique entre le froid de la pâte et la chaleur du four.
- 7 Pendant que la pâte repose, beurrez et farinez un moule à madeleine (silicone ou acier). Mettez-le au frais aussi.
- 8 Préchauffez le four à 220°C en chaleur traditionnelle quand la pâte a presque fini de reposer (lancez-le plus ou moins longtemps avant en fonction de votre four).

Astuce : si vous en avez, mettez la pâte dans une poche à douille pour faciliter le pochage dans le moule. Chassez l'air et fermez la poche (élastique, pince). Coupez une ouverture d'1 cm.

- 9 Quand le four est à température, placez le moule à madeleine sur une grille de four. Remplissez les cavités aux trois-quarts.
- 10 Enfourez les madeleines au milieu du four :
 - a) pendant 3 minutes à 220°C,
 - b) éteignez le four immédiatement sans ouvrir la porte, laissez le moule 8 minutes dans le four éteint,
 - c) rallumez le four à 160°C en chaleur traditionnelle, laissez cuire 4 minutes.
- 11 À la sortie du four, laissez refroidir 5 minutes dans le moule. Démoulez les madeleines. (Si vous utilisez un moule silicone, poussez simplement les madeleines par le dessous.) Laissez les madeleines dans leurs cavités, en les inclinant. Refroidissez complètement, 45 minutes à 1 heure.
- 12 Conservez les madeleines dans un récipient hermétique, à température ambiante.