

MADELEINES



Les madeleines sont originaires de France, plus précisément de la région de Lorraine. Selon la légende, elles ont été créées au XVIII^e siècle par une jeune cuisinière du nom de Madeleine Paulmier, qui travaillait pour le duc de Lorraine, Stanislas Leszczyński (ancien roi de Pologne). Le duc aimait tellement ces petits gâteaux qu'il décida de leur donner le nom de Madeleine.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 15 mins
 - **Portions:** 20
-

Ingredients

- 2 tasses/255 grammes de farine à gâteau, plus une quantité supplémentaire pour le saupoudrage
 - 1 cuillère à soupe de levure chimique
 - 3 cuillères à soupe de miel aromatisé
 - 1 tasse plus 2 cuillères à soupe/255 grammes de beurre non salé (2 bâtons plus 2 cuillères à soupe), plus pour le graissage
 - $\frac{3}{4}$ tasse plus 1 cuillère à soupe/165 grammes de sucre cristallisé
 - 3 gros œufs et 1 gros blanc d'œuf, à température ambiante
 - 5 cuillères à soupe/75 millilitres de lait entier, légèrement tiède
-

Préparation

Etape 1

Tamiser la farine et la levure chimique. Mettre le miel dans un bol moyen résistant à la chaleur et placer une passoire au-dessus du bol.

Etape 2

Porter le beurre à ébullition dans une casserole de taille moyenne, à feu moyen-vif. Pendant que le beurre cuit, faites tourner doucement la casserole. Le beurre va mousser, faire des bulles, puis prendre une couleur dorée. Au bout de 5 à 7 minutes, lorsque le beurre aura bruni (il aura la couleur des noisettes et leur arôme), versez-le sur le miel à travers la passoire. Quelques morceaux foncés passeront à travers la passoire, et c'est très bien ainsi ! Remuer pour mélanger.

Etape 3

Dans un grand bol, fouetter le sucre, le zeste, le thé, les œufs et le blanc d'œuf, et le lait jusqu'à ce qu'ils soient mélangés ; fouetter encore 1 ou 2 minutes après que les ingrédients soient mélangés. Ajouter le mélange de farine en trois ou quatre fois, en fouettant délicatement les ingrédients. Vous obtiendrez une pâte épaisse qui retombera sur elle-même en ruban. Utilisez une spatule et incorporez progressivement le mélange beurre-miel chaud. La pâte aura une belle brillance. Pressez un film plastique contre la surface et réfrigérez la pâte pendant au moins 8 heures ou jusqu'à 2 jours.

Etape 4

Lorsque vous êtes prêt à cuire, placez une grille au centre du four et faites-le chauffer à 425 degrés.

Etape 5

Beurrer et fariner un moule à madeleines de taille normale (ou l'enduire d'un spray antiadhésif pour la cuisson) ; procéder ainsi même si le moule est antiadhésif. Utiliser une cuillère à soupe de pâte légèrement bombée pour remplir chaque coquille. Ne vous préoccupez pas de niveler la pâte, car elle s'égalisera au four. Couvrez et réfrigérez le reste de la pâte.

Etape 6

Cuire les madeleines jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés et que les bosses reprennent leur forme lorsqu'on les presse doucement, soit 11 à 13 minutes. Démouler immédiatement en frappant le moule contre le comptoir. Servez maintenant... ou pas. Les madeleines rassissent rapidement, mais c'est pour mieux les tremper. Si vous faites d'autres madeleines, veillez à refroidir le moule entre chaque fournée.