



Toque & Tablier



Madeleines de notre enfance

Pour une vingtaine de grosses madeleines

Préparation 15 min

Bien s'organiser : réalisez absolument la pâte la veille pour le lendemain pour vous assurer de belles bosses dignes des plus belles madeleines !

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 2 œufs (taille moyenne)
- 130 g de beurre doux
- 5 cl de lait entier

L'épicer :

- 100 g de farine
- 130 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe rase de miel doux liquide

1. La veille : Faites fondre le beurre. Réservez. Dans une jatte, cassez les œufs et ajoutez le sucre. Mélangez bien pour blanchir les œufs (voir mon geste du chef). Ajoutez le miel et le lait. Mélangez. Ajoutez le beurre fondu, mélangez. En dernier, ajoutez la farine, le sachet de levure. Mélangez mais pas trop longtemps. Même s'il reste un peu de grumeaux, ce n'est pas grave. Filmez et mettez au réfrigérateur pour 12h au moins.
2. Préchauffez le four à 240° et enlevez la grille et la plaque à pâtisserie du four. Sortez la pâte à madeleines du réfrigérateur. Posez le moule à madeleine en silicone **sur la grille du four** et remplissez chaque coque au 3/4 (inutile de beurrer et fariner si votre moule est de qualité type Debuyet ou Mastrad). **Remettez le reste de la pâte au réfrigérateur** (pour qu'elle reste bien froide). Enfournez et baissez **tout de suite à 210°** pour 5 minutes. Puis baissez à 180° pour les 10 minutes restantes (à peu près, il faut que les madeleines soient dorées et ses pourtours légèrement bruns). Démoulez les madeleines et laissez-les refroidir sur une grille (type planche à pain) Procédez de même jusqu'à épuisement de la pâte.

Mon secret n°1 chuchoté à l'oreille : N'ouvrez la porte du four que pour vérifier si elles sont bien dorées, c'est-à-dire 2 minutes avant la fin. En ouvrant la porte, vous faites baisser la température à l'intérieur du four.

Mon secret n°2 chuchoté à l'oreille : posez votre moule sur une grille et non une plaque à pâtisserie. Cela permet à ce que la chaleur soit bien répartie à l'intérieur du four et que vos madeleines soient entourées de chaleur sans « coupure » liée à la présence de la plaque.