

MADELEINES

(Recette de Philippe CONTICINI)

Ingrédients pour 24 grosses madeleines :

125 g de farine de type 55
3 œufs entiers soit 150 g
140 g de sucre cristallisé
135 g de beurre doux
50 g de lait demi-écrémé
5 g de levure chimique
2 cuillères à café de miel liquide
1 cuillère à café rase de fleur de sel
1 cuillère à café de zestes de citron jaune ou autre agrume
2 gousses de vanille
1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin

La veille : faire fondre le beurre puis le laisser tiédir. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre, les zestes de citron, la fleur de sel, le miel et les graines de la gousse de vanille, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'huile de pépin de raisin, la farine tamisée avec la levure et incorporer la farine délicatement avec un fouet ou spatule. Ajouter le beurre fondu et tiédi et mélanger bien le tout. Ajouter en dernier le lait et mélanger bien à nouveau. Votre pâte à madeleine est prête. Déposer du film étirable au contact sur toute sa surface et réserver au frais pendant au moins une heure, l'idéal étant 24 heures.

Le lendemain : beurrer vos plaques de moules à madeleines ou, plus simple, utiliser des Sortir votre saladier de pâte à madeleines du réfrigérateur et enlever le film alimentaire qui la recouvre. Remplir de cette pâte une poche à douille jetable. Couper son extrémité à la hauteur voulue pour obtenir un débit suffisant. Remplir chaque cavité des plaques à madeleines en silicone, type Gastroflex®, de pâte à madeleine à 90% de son volume pour éviter tout débordement. Réserver les plaques au frais pendant une heure. Mettre à chauffer votre four à 180° un quart d'heure avant la cuisson.

Faire cuire vos plaques de madeleines pendant 10 à 12 minutes. Démouler immédiatement sur une grille et manger ces madeleines encore tièdes, elles n'en seront que meilleures.

Avec cette recette, la bosse typique de la madeleine aux œufs ne retombe pas et la texture de celle-ci est très délicate, avec une bordure bien croustillante et un goût de vanille prononcé.