



Madeleines



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson 15 mn
Temps Total : 1 h 30

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients pour 12 pièces

- > 4 blancs d'œufs
- > 135 gr de sucre glace
- > 135 gr de beurre
- > 50 gr de farine
- > 50gr de poudre d'amande

Matériel particulier

- > plaque à madeleine de 12 pièces

Préparation

Mettre le beurre dans une casserole et faire chauffer à feu moyen/fort. Le beurre va passer par différentes étapes : d'abord il va fondre, puis donner un liquide blanc et mousseux et enfin il va dorer. Lorsqu'il a pris une belle couleur dorée/brune et qu'il sent la noisette, le retirer du feu et le verser dans un bol pour stopper la cuisson. Réserver.

Dans un saladier, réunir le sucre et la farine puis ajouter la poudre d'amande. Battre les blancs légèrement (ne surtout pas les monter en neige). Ajouter les blancs au mélange sucre/farine/amande et mélanger intimement puis rajouter le beurre fondu (qu'on aura préalablement filtré si quelques particules se sont formées). Graisser et fariner les alvéoles à madeleines du moule (ou utiliser de la graisse végétale en bombe). Verser la pâte qui doit arriver à ras bord. Placer la plaque au réfrigérateur au moins une heure pour raffermir la pâte.

Allumer le four à 190°C et lorsqu'il est chaud enfourner la plaque et laisser cuire 12 à 15 mn. A la sortie du four démouler immédiatement et les placer sur une grille pour les faire refroidir.

Astuces

Pour accompagner ces délicieuses madeleines, je propose d'utiliser les jaunes qui n'ont pas été utilisés dans cette recette pour faire une crème anglaise, ou des crèmes à la vanille (dont la recette se trouve sur le site).

Ces madeleines se conserveront plusieurs jours dans une boîte hermétique.