Madeleines

Cette recette de madeleine fonctionne avec des farines avec ou sans gluten ! La réussite de la fameuse bosse réside dans le temps de repos de la pâte et la cuisson à four bien chaud. Si vous n'avez pas de moule à madeleines, réalisez les dans des moules à muffin, ou des ramequins qui vont au four...

Pour 24 madeleines de 25-30g

Ingrédients:

- 230g de farine (blé, petit épeautre, ou sans gluten)
- 160g de beurre fondu
- 130g de sucre
- 4 gros œufs
- 1 sachet de levure en poudre (11g environ)
- Facultatif (pour aromatiser) : zeste de citron /vanille/ bergamote/ ou 4 épices
- 1/3 c.c. de sel fin

Préparation

1. Au batteur électrique, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine, la levure en poudre et le sel et battre à nouveau
3. Ajouter le beurre fondu et mélanger pour homogénéiser. On laisse reposer la pâte 15 minutes minimum jusqu'à 1 h à température ambiante (ou plus longtemps mais au frais et avec un couvercle sur le saladier). La poudre à lever a ainsi le temps de réagir pour faire lever la pâte.
4. Préchauffer le four avant de mettre en moule les madeleines.
5. On utilise ici un moule en fer blanc car le métal conduit bien la chaleur et fait de belles croutes aux madeleines (et pas de souci de résidus lié au moule) . **Graisser** les empreintes des moules avec de l'huile ou du beurre. **Fleurer** ensuite d'une fine pellicule de farine pour que les madeleines se démoulent facilement.
6. Dans le four préchauffé à 220°C, placer les madeleines vers le bas du four. Cuire entre 5 et 10 minutes : au début les madeleines montent plus sur les bords, la bosse se forme en dernier. Surveiller pour les sortir lorsqu'elles sont bien dorées (on les voit brunir sur les bords du moule).

Sources : https://graine-et-grignote.com/2020/01/25/madeleines-toutes-farines/

Revision #5
Created 2024-03-29 22:34:04 UTC by Guigui

Updated 2026-01-16 15:39:44 UTC by Guigui