Madeleines nature moelleuses

Goûters · France



20 min
PREPARATION

60 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

Les madeleines nature sont de petites pâtisseries françaises reconnaissables à leur forme de coquillage et à leur jolie bosse. Tendres, légères et délicatement parfumées à la vanille et au citron, elles sont parfaites pour le petit-déjeuner ou le goûter. Cette recette simple permet d'obtenir des madeleines dorées à

> *l’extérieur et bien moelleuses à l’intérieur.*

Ingredients

- **de farine de blé**
  130 g
- **de beurre doux**
  100 g
- **de sucre en poudre**
  90 g
- **œufs**
  2
- **de lait**
  30 ml
- **d’extrait de vanille**
  1 c. à café
- **de levure chimique**
  1 c. à café
- **pincée de sel**
  1
- **Le zeste finement râpé de ½ citron non traité**
  1
- **Un peu de beurre et de farine pour le moule**
  1

Preparation

1. Faire fondre le beurre Faites fondre les 100 g de beurre dans une petite casserole à feu doux ou au four à micro-ondes. Retirez-le du feu et laissez-le tiédir pendant quelques minutes.
2. Fouetter les œufs et le sucre Cassez les œufs dans un saladier et ajoutez le sucre. Fouettez pendant environ 2 minutes, jusqu’à obtenir un mélange plus clair et légèrement mousseux.
3. Ajouter les parfums Versez le lait et l’extrait de vanille. Ajoutez le zeste finement râpé du demi-citron, puis mélangez délicatement.
4. Préparer les ingrédients secs Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure chimique et la pincée de sel.

5

Incorporer la farine Tamisez progressivement le mélange de farine au-dessus des œufs. Mélangez délicatement à l'aide d'un fouet ou d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène et presque sans grumeaux.

6

Ajouter le beurre fondu Versez progressivement le beurre fondu tiédi dans la pâte. Mélangez doucement jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. La pâte doit être lisse et légèrement épaisse.

7

Laisser reposer la pâte Couvrez le saladier avec un film alimentaire et placez la pâte au réfrigérateur pendant exactement 1 heure. Ce repos permet aux arômes de se développer et favorise la formation de la bosse pendant la cuisson.

8

réchauffer le four Dix minutes avant la fin du temps de repos, préchauffez le four à 220 °C, en chaleur traditionnelle.

9

Préparer le moule Beurrez et farinez légèrement les empreintes d'un moule à madeleines. Retournez le moule et tapotez-le pour retirer l'excédent de farine. Cette étape n'est pas nécessaire avec un moule en silicone de bonne qualité.

10

Remplir les empreintes Sortez la pâte du réfrigérateur. Mélangez-la très légèrement, puis répartissez-la dans les empreintes en les remplissant aux trois quarts. La pâte va gonfler pendant la cuisson.

11

Commencer la cuisson Enfournez les madeleines pendant exactement 4 minutes à 220 °C. La forte chaleur du début de cuisson favorise la formation de leur bosse caractéristique.

12

Terminer la cuisson Sans ouvrir la porte du four, réduisez la température à 180 °C. Poursuivez la cuisson pendant exactement 8 minutes. Les madeleines doivent être gonflées et légèrement dorées sur les bords.

13

Laisser refroidir Sortez le moule du four et laissez les madeleines reposer pendant 5 minutes. Démoulez-les délicatement, puis déposez-les sur une grille pendant 10 minutes pour terminer leur refroidissement.

Conseils du chef

- Utilisez des œufs et du lait à température ambiante pour obtenir une pâte plus homogène.
- Le beurre fondu doit être tiède et non brûlant avant d’être ajouté à la pâte.
- Ne mélangez pas excessivement la pâte après l’ajout de la farine afin que les madeleines restent légères.
- Respectez le repos d’**1 heure au réfrigérateur** : le contraste entre la pâte froide et le four très chaud aide à former la bosse.
- Ne remplissez les empreintes qu’aux trois quarts pour éviter que la pâte déborde.
- N’ouvrez pas le four pendant les premières minutes de cuisson.
- Surveillez la fin de la cuisson : les madeleines doivent rester souples et légèrement dorées.
- Le zeste de citron peut être remplacé par du zeste d’orange, de la fleur d’oranger ou quelques gouttes d’arôme d’amande.
- Pour des madeleines encore plus gourmandes, trempez une extrémité dans du chocolat fondu après leur refroidissement.
- Conservez les madeleines pendant **3 jours** dans une boîte hermétique à température ambiante.
