

LE BISCUIT MADELEINE DE THOMAS KELLER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/biscuit-madeleine/>

Un biscuit gâteau pour entremets simple et délicieux, aérien et onctueux

Chef : Thomas Keller

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit Épais,

Ingrédients

Pour un biscuit de 24 cm x 24 cm et 2,5 cm de hauteur

*Les liquides

200 grammes d'Oeufs ou 4 Oeufs

150 grammes de Sucre

112 grammes de Glucose

75 grammes de Beurre

38 grammes de Lait 3,65 Centilitres/36,48 Millilitres

75 grammes de Jus de Citron pris de 1,5 Citrons. Je remplace par du lait

*En option

1/2 Zeste de Citron Pas dans la recette

*Les poudres

188 grammes de Farine

6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un biscuit de 28 cm x 38 cm et 2,5 cm de hauteur

*Les liquides

369,4 grammes d'Oeufs ou 7,3 Oeufs

277 grammes de Sucre

206,8 grammes de Glucose

138,5 grammes de Beurre

70,1 grammes de Lait 6,73 Centilitres/67,3 Millilitres

138,5 grammes de Jus de Citron pris de 2,7 Citrons. Je remplace par du lait

*En option

0,9 Zeste de Citron Pas dans la recette

*Les poudres

LE BISCUIT MADELEINE DE THOMAS KELLER

347,2 grammes de Farine

11 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Pour un biscuit de 24 cm x 24 cm et 1 cm de hauteur

*Les liquides

80 grammes d'Oeufs ou 1,6 Oeufs

60 grammes de Sucre

44,8 grammes de Glucose

30 grammes de Beurre

15,2 grammes de Lait 1,46 Centilitre/14,59 Millilitres

30 grammes de Jus de Citron pris de 0,6 Citron. Je remplace par du lait

*En option

0,2 Zeste de Citron Pas dans la recette

*Les poudres

75,2 grammes de Farine

2,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Moitié

*Les liquides

100 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

75 grammes de Sucre

56 grammes de Glucose

37,5 grammes de Beurre

19 grammes de Lait 1,82 Centilitre/18,24 Millilitres

37,5 grammes de Jus de Citron pris de 3/4 Citron. Je remplace par du lait

*En option

1/4 Zeste de Citron Pas dans la recette

*Les poudres

94 grammes de Farine

3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

Instructions

Le sabayon

1. Fouetter les Oeufs (200 g ou 4 Oeufs) et le Sucre (150 g) à Vitesse Moyenne pendant 1 minute
2. Avec le robot, j'utilise la vitesse 4 (sur 10). On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
3. Puis augmenter la vitesse à Vitesse Elevée
4. Avec le robot, j'utilise la vitesse 9 (sur 10), pendant 10 minutes

Le liquide

LE BISCUIT MADELEINE DE THOMAS KELLER

5. Dans une casserole, faire chauffer le Glucose (112 g) et le Beurre (75 g) (jusqu'à ce que le beurre ait fondu, puis retirer aussitôt)
6. Puis hors du feu, ajouter le Lait (38 g ou 3,65 Centilitres/36,48 Millilitres), et transvaser dans un bol pour faire refroidir
7. Ajouter un quart (1/4) du sabayon et mélanger
8. Verser 75 g pris de 1,5 Citrons de Jus de Citron
9. J'ajoute 1/2 Zeste de Citron (ce qui n'est pas dans la recette originale)
10. Si vous craignez que le biscuit soit trop amère, vous pouvez remplacer le Jus de Citron par du Lait
11. Attention à l'ordre ! Si vous mettez en contact direct le jus de citron et le lait, le lait va "trancher"

Le mélange

12. Sur les 3/4 restants du sabayon, tamiser la Farine (188 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (6 g)
13. Incorporer délicatement avec une maryse sans fouetter : soulever délicatement la masse du fond en raclant les bords en retournant la maryse
14. Puis ajouter un tiers du liquide lait/glucose/citron, et incorporer délicatement
15. Puis ajouter un tiers, incorporer délicatement, et finir par le dernier tiers
16. La pâte est terminée ! On passe à la cuisson

La cuisson

17. Verser dans un moule : si vous utilisez un moule en silicone (comme sur la photo), pas besoin de chemiser en principe (mais je le fais toujours par précaution). Si vous utilisez un moule en métal, il faut chemiser avec du beurre et de la farine
18. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), et cuire pendant environ 20 minutes à 25 minutes suivant votre four
19. Sortir du four, attendre 2 minutes et démouler, et faire refroidir sur une grille
20. Démouler aussitôt
21. Ebarber
22. Se conserve bien, bien enveloppé au contact avec du film alimentaire étirable