

LES MADELEINES AU CITRON DE PHILIPPE CONTICINI

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/les-madeleines-de-philippe-conticini/>

Les madeleines de Conticini, du livre Sensations

Chef : Philippe Conticini

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 12 Minutes

Temps de repos : 1 Jour

Volume : 24 madeleines

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Madeleine, Mignardise,

Ingrédients

Pour 24 madeleines

3 Oeufs

3 Oeufs 150 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur

120 grammes de Sucre

120 grammes de Sucre Pas de sucre roux !

1 pincée de Sel

1 pincée de Sel 'Fleur de Sel'

20 grammes de Miel

20 grammes de Miel De préférence, un miel épais et biologique

1 Gousse de Vanille

1 Gousse de Vanille Ou de la pâte de vanille

1 Zeste de Citron

1 Zeste de Citron Parce qu'on extrait le zeste, ou l'écorce, on préférera utiliser des citrons biologiques, non traités

1 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide

1 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide Environ 8 g. Les pâtisseries professionnels utilisent de l'huile de pépins de raisins

3 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

3 gouttes d'Extrait d'Amandes amères j'en ai mis un peu plus car j'aime ça...

160 grammes de Farine

160 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

LES MADELEINES AU CITRON DE PHILIPPE CONTICINI

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

10 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) quantité en fonction de la qualité de votre farine

115 grammes de Beurre

10 grammes de Lait

10 grammes de Lait 0,96 Centilitre/9,6 Millilitres

Pour 20 madeleines

2,5 Oeufs

2,5 Oeufs 125 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur

100 grammes de Sucre

100 grammes de Sucre Pas de sucre roux !

1 pincée de Sel

1 pincée de Sel 'Fleur de Sel'

16,6 grammes de Miel

16,6 grammes de Miel De préférence, un miel épais et biologique

0,8 Gousse de Vanille

0,8 Gousse de Vanille Ou de la pâte de vanille

0,8 Zeste de Citron

0,8 Zeste de Citron Parce qu'on extrait le zeste, ou l'écorce, on préférera utiliser des citrons biologiques, non traités

0,8 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide

0,8 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide Environ 8 g. Les pâtisseries professionnels utilisent de l'huile de pépins de raisins

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères j'en ai mis un peu plus car j'aime ça...

133,3 grammes de Farine

133,3 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

8,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

8,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) quantité en fonction de la qualité de votre farine

95,8 grammes de Beurre

8,3 grammes de Lait

8,3 grammes de Lait 0,8 Centilitre/7,97 Millilitres

Pour 16 madeleines

2 Oeufs

2 Oeufs 100 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur

80 grammes de Sucre

80 grammes de Sucre Pas de sucre roux !

1 pincée de Sel

1 pincée de Sel 'Fleur de Sel'

LES MADELEINES AU CITRON DE PHILIPPE CONTICINI

13,3 grammes de Miel

13,3 grammes de Miel De préférence, un miel épais et biologique

0,6 Gousse de Vanille

0,6 Gousse de Vanille Ou de la pâte de vanille

0,6 Zeste de Citron

0,6 Zeste de Citron Parce qu'on extrait le zeste, ou l'écorce, on préférera utiliser des citrons biologiques, non traités

0,6 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide

0,6 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide Environ 8 g. Les pâtissiers professionnels utilisent de l'huile de pépins de raisins

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères j'en ai mis un peu plus car j'aime ça...

106,6 grammes de Farine

106,6 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

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

6,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) quantité en fonction de la qualité de votre farine

76,6 grammes de Beurre

6,6 grammes de Lait

6,6 grammes de Lait 0,63 Centilitre/6,34 Millilitres

Pour 12 madeleines

1,5 Oeufs

1,5 Oeufs 75 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur

60 grammes de Sucre

60 grammes de Sucre Pas de sucre roux !

1 pincée de Sel

1 pincée de Sel 'Fleur de Sel'

10 grammes de Miel

10 grammes de Miel De préférence, un miel épais et biologique

1/2 Gousse de Vanille

1/2 Gousse de Vanille Ou de la pâte de vanille

1/2 Zeste de Citron

1/2 Zeste de Citron Parce qu'on extrait le zeste, ou l'écorce, on préférera utiliser des citrons biologiques, non traités

1/2 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide

1/2 cuillère à soupe d'Huile d'Arachide Environ 8 g. Les pâtissiers professionnels utilisent de l'huile de pépins de raisins

1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

1 goutte d'Extrait d'Amandes amères j'en ai mis un peu plus car j'aime ça...

80 grammes de Farine

LES MADELEINES AU CITRON DE PHILIPPE CONTICINI

80 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

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

5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) quantité en fonction de la qualité de votre farine

57,5 grammes de Beurre

5 grammes de Lait

5 grammes de Lait 0,48 Centilitre/4,8 Millilitres

Instructions

Sortir le Beurre (115 g) du frais et le laisser ramollir 30 minutes à une heure, afin d'obtenir un beurre pommade

A gauche : Voici la couleur et l'aspect du Beurre : il est mou et à température ambiante

Je vous déconseille, même si vous êtes pressés, de faire fondre le Beurre au micro-ondes

Sur la photo de droite, un beurre TROP FONDU, et donc trop chaud ! Si on utilise un beurre chaud, il va "activer" instantanément la levure chimique et lui faire perdre son "énergie" : les madeleines ne monteront pas pendant la cuisson et pourraient rester plates.

1. Verser les Oeufs (3) entiers, le Sucre (120 g), le Sel (1 pincée), le Miel (20 g), les graines de la Gousse de Vanille (1), dans un bol
2. Conseils: Pour améliorer la texture, les Oeufs doivent être à température ambiante, le Sucre doit être blanc (pas roux !) et le Miel devrait être "épais" et pas liquide, idéalement
3. Gratter le Zeste de Citron (1) : Le mieux est d'utiliser une microplane
4. Attention avec la microplane ! On ne doit pas gratter le citron sur la microplane : On risque de gratter la partie blanche du citron qui est amère !
5. La meilleure façon de retirer le zeste avec la microplane est de gratter la microplane *sur* le citron, ce qui permet de "caresser" le citron et d'en extraire que la partie jaune
6. Ajouter le Zeste de Citron dans le bol et mélanger avec un fouet à main. On peut utiliser soit un fouet à main ou également un batteur électrique
7. Puis ajouter l'Huile d'Arachide (1 c. à soupe) et l'Extrait d'Amandes amères (3 gouttes) et mélanger à nouveau
8. Pour l'huile, je prends une huile neutre genre huile de pépins de raisins
9. Tamiser la Farine (160 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (10 g) sur le bol
10. Le Beurre doit être mou à présent. Ajoute et mélanger
11. Terminer en ajoutant et en mélangeant le Lait (10 g ou 0,96 Centilitre/9,6 Millilitres) froid
12. Le résultat est une pâte qui est mi liquide mi solide
13. Couvrir la pâte, en filmant au contact avec un film alimentaire étirable
14. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Conticini mentionne 1 heure, mais perso je préfère laisser 2 heures

Ramollir la pâte

LES MADELEINES AU CITRON DE PHILIPPE CONTICINI

15. Sortir la pâte du frais et laisser ramollir à température environ 30 minutes à une heure

16. Si vous avez laissé la pâte quelques heures au frais comme indiqué plus haut, cela sera nécessaire afin de pouvoir verser cette pâte dans les moules (la pâte durcit au frais)

Préparation des moules

Vous aurez besoin de moules à madeleines

J'évite les moules en silicone, car les moules en métal donnent des madeleines plus croustillantes sur les bords, mais si vous aimez les madeleines plus molles, le silicone marchera ! Si vous cherchez des moules en métal, je recommande la marque GOBEL

Moules en métal : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Moules en silicone : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Si vous utilisez des moules en métal, vous pouvez huiler les moules avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray), ce qui dorera les dessous de madeleines sans les noircir

Avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray), les madeleines ne noircissent pas, et c'est plus joli !

Par contre : Je ne recommande PAS de chemiser les moules avec du beurre car cela peut noircir les madeleines

Voilà ce qui arrive quand on chemise avec du beurre : les madeleines noircissent !

En résumé :

- Avec un moule en silicone : pas besoin de huiler, les madeleines restent dorées mais ne seront pas croustillantes
- Avec un moule en métal, en chemisant avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray) : Cela donne des madeleines craquantes sur les cotés (moule en métal), les madeleines restent dorées et ne noircissent pas trop dessous, mais il y a un risque d'accrocher et de déchirer les madeleines en retirant après cuisson
- Avec un moule en métal, en chemisant avec du beurre fondu et de la farine : Cela donne des madeleines craquantes sur les cotés (moule en métal), les madeleines noircissent dessous, mais il n'y a pas de risque d'accrocher les madeleines

Mise en poche à douilles

Pour mettre la pâte dans les empreintes du moule, la meilleure méthode est d'utiliser une poche à douilles

L'autre solution sera de verser avec une cuillère

On utilise une douille lisse de diamètre moyen : 1,4 cm de diamètre par exemple

Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, on coince la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

Remplissage des moules

17. Remplir la poche à douilles et "visser"

18. Remplir les empreintes du moule à 90%

second repos au frais

19. Les premières fois, on a tendance à trop mettre de pâte dans les empreintes : les madeleines

LES MADELEINES AU CITRON DE PHILIPPE CONTICINI

auront alors une forme de dôme ! Si on veut obtenir une jolie bosse, il ne faut pas mettre trop de pâte dans les empreintes

20. Puis, faire reposer au frais, une seconde fois, pendant 15 minutes

Préchauffage et technique de la double plaque

21. Ne pas utiliser de four à chaleur tournante ("convection, avec ventilateur"), mais plutôt un four conventionnel ("statique", "à convection naturelle") avec chaleur "par le dessous"

22. Une astuce est de faire chauffer une plaque ou comme sur la photo, une pierre à pizza (J'utilise la pierre à pizza, qui permettra un "effet souffle").

Cuisson

23. Placer au four préchauffé à 200 C (Thermostat 6), pendant 8 minutes à 13 minutes suivant votre four (je cuis en général pendant 10 minutes)

24. Ne pas enfourner plus d'une plaque !! (mauvaise repartition de chaleur) : Une plaque à la fois (sauf si chaleur tournante)

Voilà le travail !

Si les madeleines accrochent un peu, une maryse peut vous aider. Les professionnels font sécher les madeleines en les inclinant à même le moule

Étant inclinées, les madeleines arrêtent de cuire sur la plaque encore chaude