

LES MADELEINES NATURE, EXPRESS, ET DÉLICIEUSES DE GUY SAVOY

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/madeleines-guy-savoy/>

Des madeleines faciles, rapides et délicieuses, Guy Savoy nous enchante avec cette recette traditionnelle

Chef : Guy Savoy

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 28 Madeleines

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Madeleine, Mignardise,

Ingrédients

Pour 28 madeleines

6 Oeufs 300 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur

200 grammes de Sucre Pas de sucre roux !

50 grammes de Lait 4,8 Centilitres/48 Millilitres

200 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

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

100 grammes de Beurre

Pour 14 madeleines

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

100 grammes de Sucre Pas de sucre roux !

25 grammes de Lait 2,4 Centilitres/24 Millilitres

100 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche

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

50 grammes de Beurre

Instructions

LES MADELEINES NATURE, EXPRESS, ET DÉLICIEUSES DE GUY SAVOY

Etape 1 : La Pâte à Madeleines

1. On verse dans une casserole les Oeufs (6), le Sucre (200 g), et le Lait (50 g ou 4,8 Centilitres/48 Millilitres)
2. Fouetter
3. On fait cuire à feu doux, on fait monter en température
4. Le but étant de "préparer et détendre" les Oeufs (6)
5. On fouette avec un fouet à main énergiquement afin de faire mousser
6. On ne fait chauffer que "quelques secondes" d'après Guy Savoy, le but étant bien sur de ne pas obtenir une omelette !
7. On transfère aussitôt dans un grand bol, et on continue de fouetter jusqu'au refroidissement
8. On obtient un appareil très mousseux
9. On tamise la Farine (200 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (10 g) directement sur le bol
10. Pour la suite des opérations, Guy Savoy recommande une spatule, mais je pense qu'on peut très bien utiliser un instrument électrique, un robot (genre Kitchen Aid) ou un batteur électrique
11. On mélange

Sortir le Beurre (100 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.

12. On ajoute le Beurre (100 g) mou
13. Dans la recette, les madeleines ne sont pas parfumées. Mais si vous voulez parfumer comme par exemple avec un zeste de citron, c'est maintenant qu'il faut le faire
14. Vous verrez que l'appareil final n'est pas aussi pâteux qu'un appareil à madeleines classique, mais ne vous inquiétez pas !
15. Savoy dit d'utiliser cette pâte tout de suite. Par précaution, j'ai tendance à placer la pâte au frais pendant 2 heures, filmée au contact avec un film alimentaire étirable, mais d'après la recette, vous n'en avez pas besoin !

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

LES MADELEINES NATURE, EXPRESS, ET DÉLICIEUSES DE GUY SAVOY

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 metal), 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 metal), 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

16. On remplit les empreintes du moule à 90%

Étape 2 : La Cuisson

17. Placer au four préchauffé à 210 C (Thermostat 7), pendant 8 minutes à 13 minutes suivant votre four

18. Ne pas placer une plaque au dessus de l'autre !!

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

Astuces et Conseils

Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les Madeleines, (ainsi que passer en revue les ratages) voir ICI