LES MADELEINES VANILLE DE LENôTRE

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-des-madeleines/

La madeleine de Lenôtre, ou comment un plaisir aussi simple peut rendre si heureux !

Chef : Lenôtre
Temps de préparation : 40 Minutes
Temps de cuisson : 11 Minutes
Volume : 24 madeleines
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Madeleine, Petit Gâteaux

Ingrédients

Pour 24 madeleines
3 Oeufs 150 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur
130 grammes de Sucre Surtout, pas de sucre roux
8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
1 cuillère à café de Miel De préférence, un miel épais et biologique
1 cuillère à café d'Extrait de vanille
210 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche
9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
170 grammes de Beurre
1 pincée de Sel

Pour 12 madeleines
1,5 Oeufs 75 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur
65 grammes de Sucre Surtout, pas de sucre roux
4 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
1/2 cuillère à café de Miel De préférence, un miel épais et biologique
1/2 cuillère à café d'Extrait de vanille
105 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche
4,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
85 grammes de Beurre
1 pincée de Sel

Pour 18 madeleines

LES MADELEINES VANILLE DE LENôTRE

2,2 Oeufs 110 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur
97,5 grammes de Sucre Surtout, pas de sucre roux
6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
3/4 cuillère à café de Miel De préférence, un miel épais et biologique
3/4 cuillère à café d'Extrait de vanille
157,5 grammes de Farine Farine de pâtisserie, blanche
6,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
127,5 grammes de Beurre
1 pincée de Sel

Instructions

Sortir le Beurre (170 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.

La pâte

1. Mélanger au fouet à main les Oeufs (3), le Sucre (130 g), le Sucre Vanillé (8 g), le Miel (1 c. à café), le Sel (1 pincée) et l'Extrait de vanille (1 c. à café)
2. Le Miel sert au gout bien sur mais surtout à rendre les madeleines moelleuses plus longtemps
3. Fouetter jusqu'à ce que l'appareil ait presque doublé en volume. On peut utiliser soit un fouet à main ou également un batteur électrique
4. Conseils pour améliorer la texture: les Oeufs doivent être à température ambiante avant de les fouetter, le Sucre doit être blanc (pas roux !) et le Miel devrait être"pur" (et épais), peu traité, et pas trop liquide (comme c'est souvent vendu dilué dans le commerce)

Les poudres

5. Tamiser la Farine (210 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (9 g), directement sur le bol ou on a fouetté les oeufs
6. Mélanger avec une spatule
7. On obtient une pâte un peu épaisse. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
8. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure
9. Sortir du réfrigérateur et ajouter le Beurre (170 g) qui doit être mou, puis mélanger.
10. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

Le Repos au frais

11. Réserver au réfrigérateur pendant 4 heures. Ca semble long, mais c'est essentiel

LES MADELEINES VANILLE DE LENôTRE

12. La farine continue d'absorber les liquides, la pâte se stabilise, et la cuisson sera différente.

Ramollir la pâte

13. Sortir la pâte du frais et laisser ramollir à température environ 30 minutes à une heure
14. 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 moule (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 metal 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 metal, 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 metal, 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
Voila 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 dechirer 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 douille

Pour mettre la pâte dans les empreintes du moule, la meilleure méthode est d'utiliser une poche à douille
L'autre solution sera de verser avec une cuillère
Utiliser une douille lisse de diamètre moyen : 1,4 cm de diamètre par exemple
Avant de transférer l'appareil dans la poche à douille, enfoncer la poche à douille dans la douille afin d'éviter que l'appareil ne sorte

Remplissage des moules

15. Remplir les empreintes du moule à 80%

second repos au frais

LES MADELEINES VANILLE DE LENôTRE

16. Les premières fois, on a tendance a trop mettre de pâte dans les empreintes : les madeleines auront alors une forme de dôme ! Si on veut obtenir une jolie bosse, il ne faut pas mettre trop de pâte dans les empreintes
17. Puis, faire reposer au frais, une seconde fois, pendant 15 minutes

Préchauffage et technique de la double plaque

18. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200 C (Thermostat 6)
19. 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"
20. Une astuce est de faire chauffer une plaque ou comme sur la photo, une pierre à pizza (J'utilise la pierre à pizza, qui permet un "effet souffle").

Cuisson

21. Sortir les moules du frais, et cuire au four préchauffé à 200 C (Thermostat 6), pendant 8 minutes à 11 minutes suivant votre four
22. Surveiller les bords pendant la cuisson : retirer avant que les bords soient trop cuits, et lorsque la bosse a eu le temps de se développer.
23. La pâte commence par fondre
24. Les madeleines remplissent les moules entièrement
25. Puis le centre commence à lever
26. La bosse apparait

Voila 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 arretent 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