

LES MADELEINES VANILLE DE LENÔTRE

La Recette

<https://www.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, Mignardise,

Ingrédients

Pour 24 madeleines

3 Oeufs

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

130 grammes de Sucre

130 grammes de Sucre Surtout, pas de sucre roux

8 grammes de Sucre Vanillé

8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

1 cuillère à café de Miel

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

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

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

65 grammes de Sucre

65 grammes de Sucre Surtout, pas de sucre roux

4 grammes de Sucre Vanillé

LES MADELEINES VANILLE DE LENÔTRE

4 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
1/2 cuillère à café de Miel
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
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

2,2 Oeufs
2,2 Oeufs 110 grammes. à température ambiante, sortis 30 minutes du réfrigérateur
97,5 grammes de Sucre
97,5 grammes de Sucre Surtout, pas de sucre roux
6 grammes de Sucre Vanillé
6 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI
3/4 cuillère à café de Miel
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
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 goût 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

LES MADELEINES VANILLE DE LENÔTRE

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. On tamise 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. Puis on mélange 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

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

La Cuisson

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

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

LES MADELEINES VANILLE DE LENÔTRE

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

15. On remplit les empreintes du moule à 80%

second repos au frais

16. Les premières fois, on a tendance à 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 apparaît

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