

Madeleine du partage (Blé Sucré)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de sucre semoule
- 35g de lait
- 125g de farine
- 5g de levure chimique
- 160g de beurre
- 150g de jus d'orange frais

Préparation

1. Dans ma pâte à madeleine j'ai également ajouté un peu de vanille en poudre, mais selon vos goûts vous pouvez ajouter (ou pas) ce que vous souhaitez.
2. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir un peu.
3. Battre les œufs avec le sucre pour les blanchir, puis ajouter dans l'ordre le lait, la farine tamisée, la levure et le beurre.
4. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant une nuit.
5. Le lendemain, beurrer et fariner votre moule (ou pas, si vous utilisez du silicone).
6. Versez-y la pâte (ne pas remplir totalement les moules, au risque de voir votre pâte dépasser du moule).
7. La partie délicate de la préparation des madeleines arrive, c'est-à-dire la cuisson.
8. Je vous donne ici les temps et température données dans le livre : préchauffer le four à 210°C, quand le four est chaud enfourner, puis baisser le four à 160°C pour 25 à 30 minutes de cuisson.
9. Il faut savoir que c'est le choc thermique entre la pâte (froide) et le four (très chaud) qui permet aux madeleines d'avoir une jolie bosse.
10. En ce qui me concerne, ayant un four à gaz assez ancien, les températures données dans le livre ne m'ont pas permis d'avoir des madeleines bossues au premier essai, et j'ai finalement dû les enfourner à 280°C environ jusqu'à formation de la bosse avant de baisser à 180-200°C pour la fin de la cuisson.
11. Tout ceci pour vous dire que la température du four est primordiale pour avoir des jolies madeleines, et selon votre four vous aurez peut-être besoin de 2 ou 3 essais avant de connaître le mode de cuisson idéal :-). Une fois les madeleines cuites, attendre qu'elles tiédissent avant de les démouler, puis préparer le glaçage si désiré.
12. Ces quantités sont celles données dans le livre, en ce qui me concerne j'ai décidé de préparer 1/3 de cette quantité, ce qui à mon goût a suffi pour glacer la madeleine géante.
13. Elle avait un bon goût d'orange et un glaçage craquant et fondant sans être trop sucrée.
14. Il faut simplement mélanger le sucre au jus d'orange, puis verser le glaçage sur la/les madeleine(s) tiède(s).