



Madeleines - Inratables

Pour faire des madeleines, voici les ingrédients dont vous aurez besoin:

200 grammes de beurre

200 grammes de sucre glace

80 grammes de farine

80 grammes de poudre d'amande

200 grammes de blancs d'oeufs, soit 6 gros blancs

Mélangez la farine, le sucre glace

Petite astuce: vous pouvez faire du sucre glace en passant du sucre trente secondes au mixer. Faites en juste la quantité nécessaire, car si vous le conservez, il va s'agglomérer.

Puis la poudre d'amandes.

Commencez par faire un beurre noisette.

Pour faire un beurre noisette, faites fondre le beurre environ 5 minutes à feu moyen.

Dès qu'il obtient cette couleur marron claire, et l'odeur de noisette, arrêtez immédiatement la cuisson.

Plongez la casserole dans de l'eau froide, ou versez-le directement dans un bol

Attention, le beurre va chauffer le bol - ne vous brûlez pas.

Nettoyez rapidement votre casserole.

Mettez vos blancs d'oeufs dans un saladier

Pour faire monter vos blancs d'oeuf plus rapidement, vous pouvez rajouter une pincée de sel et une pointe de citron

Fouettez les blancs jusqu'à obtenir une texture mousseuse, comme ceci

Incorporez délicatement aux blancs d'oeufs le mélange,

Pour avoir une belle bosse sur vos madeleines, couvrez votre pâte d'un film plastique, et mettez-le au réfrigérateur au moins deux heures

Remplissez complètement les alvéoles du moule

Beurrez et farinez s'il n'est pas anti-adhésif

Mettez au four à 210 degrés pendant 8 minutes

Voilà! Sachez que vous pouvez les conserver pendant plusieurs jours dans une boîte hermétique.

<https://www.sikana.tv/fr/cooking/prepare-your-own-desserts/madeleines>