



MADELEINES AU CAFE ET MADELEINES A L'HUILE D'OLIVE



Au café

Pour environ 20 madeleines : 130g de sucre semoule, 200g de farine, 10g de levure chimique, 150g d'œufs, 60g de lait, 107g de beurre fondu, 2.5cl d'Arpeggio. Fondre le beurre. Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot équipé du fouet monter au ruban le lait le sucre et les œufs entiers. Ajouter le mélange farine levure, le beurre et éventuellement le café. Cuire dans les moules à madeleines beurrés et farinés ou dans des empreintes à madeleines en silicone à 180° environ 12min à 15 min.

A l'huile d'olive

Pour environ 20 madeleines : 100g d'œufs, 87.5g de sucre semoule, 35g de trimoline, 100g de farine, 5g de levure chimique, une pincée de sel, 100g d'huile d'olive, QS de sucre glace. Dans un robot culinaire équipé de la lame, mélanger pendant 2min le sucre la trimoline et les œufs. Ajouter les ingrédients secs préalablement tamisés - farine, sel, levure-. Quand le mélange est homogène verser petit à petit l'huile pour obtenir une texture bien lisse. Réfrigérer la pâte pendant au moins 2 heures. Beurrer et fariner les moules, même s'ils sont en silicone car l'appareil est très souple. Cuire à 180/190° pendant environ 15 min. Servir les madeleines tièdes poudrées de sucre glace.