



## CAKE AUX AGRUMES ET MADELEINES DE CLAIRE HEITZLER



### **Le cake aux agrumes :**

**Pour 2 cakes :** 75g de pâte d'amande 70%, 200g de sucre semoule, 20g de trimoline, 250g d'oeufs, 160g de farine, 400g d'agrumes au choix, clémentine, bergamote, yuzu, citron, orange, main de bouddha selon ce que vous avez sous la main, 4g de levure chimique, 85g de beurre, 60g de crème fleurette entière. Beurre pommade et sucre pour les moules, fruits confits et sucre glace pour la déco.

Préchauffer le four à 150°/160°. Si nécessaire, ramollir quelques secondes la pâte d'amande au micro-ondes. Dans la cuve du robot muni de la feuille -le fouet plat- mélanger la pâte d'amande, le sucre semoule et la trimoline. Détendre l'appareil en ajoutant les œufs petit à petit pour obtenir un mélange lisse et homogène. Remplacer la feuille par le fouet et monter l'appareil au ruban. Compter environ 10/15 min.

Pendant ce temps tamiser la farine et la levure, beurrer et sucrer les moules, prélever les zestes des agrumes et peser 80g de leurs jus. Faire fondre le beurre aux environs de 60°, il doit commencer à mousser, y ajouter la crème liquide les zestes et les 80g de jus.

Quand l'appareil dans la cuve est au ruban ajouter le mélange beurre/crème/jus/zestes puis incorporer délicatement à la maryse la farine tamisée avec la levure.

Verser la préparation dans les moules et enfourner 35/40 min à moduler. Démouler à la sortie du four. Quand les cakes sont refroidis les poudrer en partie avec un peu de sucre glace et décorer avec de bons fruits confits.



## **Les madeleines :**

### **A préparer la veille**

Pour 30 madeleines classiques : 100g d'œufs, 85g de sucre semoule, 40g de lait, 20g de miel, 130g de farine, 6g de levure chimique, 130g de beurre, le zeste d'1/2 citron. Dans la cuve du robot monter les œufs et le sucre au ruban pendant 15min. Dans une casserole chauffer le lait et le miel à 60°. Tamiser la farine et la levure chimique, prélever le zeste du 1/2 citron et faire fondre le beurre à 60°, il doit commencer à mousser. Quand l'appareil est au ruban, incorporer le mélange lait et miel chaud, puis à la maryse les poudres tamisées et le zeste, mélanger puis ajouter le beurre fondu chaud et laisser reposer pendant 24 heures.

Le jour même préchauffer le four à 180° puis mélanger l'appareil pour le faire retomber. Pocher la pâte dans les moules en les remplissant aux 2/3 et enfourner 12 min environ.

**L'astuce de dégustation** : pour optimiser votre organisation, cuire les madeleines quelques heures avant de les déguster, les conserver sur leur plaque de cuisson recouvertes de papier aluminium et les réchauffer 2 min à 180° sans enlever le papier.

Elles seront ainsi servies chaudes, comme si elle étaient cuites à la minute et le fait de les réchauffer à couvert leur conserve tout leur moelleux.