



MADELEINES EN 3 VERSIONS INSPIREES DE PHILIPPE CONTICINI



Version revisitée à ma façon pour 26/28 madeleines : 205g de farine T55, 10g de levure chimique, 4 gros œufs, 185g de sucre muscovado, 3g de fleur de sel, le zeste d'un citron vert, 2 gousses de vanille fendues et grattées, 20g d'huile de pépins de raisins, 180g de beurre clarifié Valrhona + 40g de beurre doux, 85g de lait 1/2 écrémé.

Préchauffer le four à 225°. Dans une casserole fondre sans dépasser 65° le beurre clarifié, le beurre doux, l'huile, la fleur de sel, les zestes de citron et les graines de vanille. Ajouter le lait froid, chinoiser et mixer au mixer plongeant 1 min. Pendant ce temps séparer les blancs des jaunes. Dans la cuve du robot équipé du fouet battre les jaunes avec le sucre, ajouter progressivement les blancs légèrement battus à la fourchette pour les aérer et quand le mélange est lisse incorporer la farine tamisée avec la levure. Ajouter le mélange de la casserole quand il est aux environs de 50°. Lisser bien, mettre dans une poche à douille et dresser dans les empreintes*. Enfourner immédiatement 6 min à 225° puis 6 min à 180°.

Version livre Sensations : pour 24 madeleines 125 g de farine, 3 œufs entiers (150 g), 140 g de sucre, 135 g de beurre doux, 50 g de lait demi-écrémé (5 cl), 5 g de levure chimique (1 cuillère à café rase), 2 cuillères à café de miel liquide, 1 cuillère à café rase de fleur de sel, 2 cuillères à café de zestes de citron vert, 1 gousse de vanille, 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide, 3 gouttes d'extrait d'amande amère.

Faites fondre le beurre puis laissez le tiédir. Dans un bol, battez les œufs avec le sucre, les zestes, la fleur de sel, le miel, et les graines de la gousse de vanille, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile, l'extrait d'amande amère, la farine tamisée avec la levure et mélangez juste assez pour incorporer la farine. Ajoutez le beurre fondu et tiédi puis mélangez. Ajoutez alors le lait et mélangez. Déposez un cercle de film étirable sur la surface du mélange et réservez au frais pendant au moins 1 heure et l'idéal 1 nuit. Beurrez vos moules à madeleines. Préchauffez votre four à 180°C. Remplir les moules à 90% puis réservez au frais pendant 1 heure. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes.

Version page Facebook : pour 12 madeleines g de farine T55, 10 g de levure chimique (presque un sachet), 4 gros œufs, 185 g de sucre semoule , 2 belles pincées de fleur de sel (3 g), le zeste d'1/2 citron jaune, 1 ½ gousse de vanille fendue et grattée, ½ cuillère à café de vanille liquide, 20 g d'huile neutre (de votre choix), 220 g de beurre doux, 85g de lait entier. Préchauffez votre four à 220°. Faites chauffer dans une casserole le beurre, l'huile, la fleur de sel, les zestes de citron et la vanille (liquide et en gousse) jusqu'à 65°. Ajoutez ensuite le lait froid puis chinoisez et mixez l'infusion pendant 1 minute au mixeur plongeant. Parallèlement, mélangez au batteur les œufs et le sucre puis ajoutez la farine et la levure tamisées puis, quand elle est revenue entre 50 et 60°, la première infusion. Faites cuire 3min30 à 190° puis 8min30 à 150°.

La cuisine de Mercotte©2015

www.mercotte.fr