

Madeleines

Coucou les gourmands!

Aujourd'hui, j'avais envie de vous partager une recette de madeleines! Dans ma famille, on aime bien faire nos 4h maison et ma fille aime bien cuisiner avec moi. Cette recette est toute simple et accessible aux enfants également.

Cette recette c'est la mienne! Enfin presque... tirée d'un livre et réadaptée à ma sauce en y mettant ma touche personnelle.



Pour **20 à 30 mini madeleines** (suivant votre moule), il vous faudra :

- 110gr de beurre
- 100gr de sucre
- 100gr d'œufs (2 œufs)
- 20gr de sirop d'érable
- 4gr de poudre à lever
- 100gr de farine
- 1 pincée de sel
- 40gr de pépites de chocolat

Pour cette recette, j'ai utilisé un moule à madeleines en silicone et un en inox. De cette manière, je pourrai vous dire les + et les -.

Commencez par fondre **110gr de beurre** dans une casserole. Une fois fondu, réservez-le.

Dans votre bol, fouettez **100gr de sucre**, **100gr d'œufs (2 œufs)** et **20gr de sirop d'érable** au fouet.



Une fois le mélange bien blanchi, pesez **4gr de poudre à lever** et ajoutez-la à la préparation précédente.

Pour la poudre à lever, j'utilise toujours ma cuillère balance. C'est super pratique et bien précis. Cela évite les catastrophes! Car si vous dosez mal votre poudre à lever... c'est le début de la fin!

Versez **100gr de farine** et **1 pincée de sel** dans votre mélange et fouettez encore une fois jusqu'à ce que la consistance soit lisse.



Ajoutez le beurre tiédi et mélangez à nouveau.

Votre pâte à madeleines est prête ! Elle a besoin de repos et de frais ! Filmez-la au contact et réservez-la **au minimum 3h au réfrigérateur**.



Après 3h de repos, **préchauffez le four à 220°C**.

Je commence par ajouter **40gr de pépites de chocolat** à ma masse à madeleines.

Attention à bien prendre des pépites pour la cuisson et non le chocolat à fondre! Ces pépites sont faites pour la cuisson et resteront bien entières. Je les utilise pour les gaufres, les cookies, les muffins ou comme aujourd'hui pour les madeleines! C'est top! On appelle ça les drops.

Mélangez les pépites à la masse à madeleines rapidement sans trop remélanger.

Versez le mélange dans une poche à douille, car c'est beaucoup plus simple pour remplir les moules à madeleines.

Personnellement, j'utilise toujours les poches à douille jetables, aidez-vous d'un pichet afin de remplir proprement la poche à douille.



Avant de pocher la masse à madeleines dans vos moules, il est très important de graisser vos moules! Que ce soient les moules en silicone ou les moules en inox, peu importe.

Cela fait longtemps que j'ai arrêté de graisser mes moules avec du beurre et de la farine... Dorénavant, je spraye mes moules avec un spray de démoulage alimentaire. C'est une base d'huile qui empêchera vos pâtisseries de coller. J'utilise ces bombonnes pour tous mes moules! Même pour mon four à crêpes et à gaufre! C'est juste génial! :-)

Il est temps de pocher notre pâte à madeleines dans nos moules. **Attention!** Il ne faut pas trop remplir vos moules, car la pâte va gonfler et déborder si vous en avez trop mis. Il faut remplir aux **3/4 maximum**.

Si vous avez du temps, vous pouvez remettre vos moules remplis **dans le frigo pendant 1h**. De cette manière, la pâte à madeleines sera bien froide et vous aurez une belle bosse en cuisson.

Si vous n'avez pas le temps, pas de soucis... vous pouvez les enfourner de suite. La bosse sera un peu moins haute, mais franchement vos madeleines seront toutes aussi bonnes!

Baissez la température de votre four à 170°C et enfournez vos madeleines **8 à 15 min** en fonction de leur taille.

Les madeleines sont prêtes quand les côtés sont bien colorés.

Pour cette recette, je préfère mon moule en silicone car je trouve la taille plus sympa... mon moule en inox fait des mini madeleines qui sont un peu plus croquantes. Je préfère donc le silicone pour le côté moelleux.

Avec le **moule en silicone**, il faut cuire vos madeleines plus longtemps (**15 min**) et les laisser refroidir dans le moule.

Avec le **moule en inox**, il faut cuire vos madeleines **8-10 min** et les démouler 1 à 2 minutes après la cuisson.

Astuces : Toujours cuire vos madeleines dans des moules, sur des grilles ou plaques perforées.



Et voilà! Des délicieuses madeleines pour le goûter! :)

J'ai mis du sirop d'érable dans ma recette, mais si vous n'aimez pas cela, vous pouvez le remplacer par du miel de fleurs ou du sucre inverti.

J'espère que cette recette vous a plu et que vous la testerez!

Karin

