



Les
Madeleines
salées et sucrées de

Sophie

Sophie Dudemaine

Photographies
Philippe Exbrayat

Minerva

Sommaire

Les conseils de Sophie 8

PRINTEMPS 12

MARS

- Madeleines aux œufs brouillés 15
- Madeleines aux oignons 16
- Madeleines bolognaises 17
- Madeleines à la pomme et à l'orange confite 20
- Madeleines à l'orange 21
- Madeleines au chocolat 23
- Madeleines de Commercy 25

AVRIL

- Madeleines au pesto 26
- Madeleines aux asperges et au Boursin® 27
- Madeleines asiatiques 31
- Madeleines au poulet et à la moutarde 32
- Madeleines aux pépites de chocolat 33
- Madeleines à la banane et à la noix de coco 35
- Madeleines sucrées light 37

MAI

- Madeleines au saint-marcellin 38
- Madeleines au thon et aux amandes 39
- Club-madeleine 41
- Madeleines saucisses cocktail 43
- Madeleines à la fleur d'oranger 44
- Cœurs de madeleine à la rhubarbe 45
- Madeleines aux fraises et aux amandes 49

ÉTÉ 50

JUIN

- Madeleines au jambon et aux olives 53
- Madeleines aux sardines et aux câpres 54
- Madeleines au thon et à la pomme 55
- Madeleines aux petits pois et aux carottes 57
- Madeleines aux abricots et à la lavande 58
- Madeleines aux cerises et aux pistaches 59
- Madeleines à l'ananas 63

JUILLET

- Madeleines à la tomate et au thym 64
- Madeleines à la truite et au pastis 65
- Madeleines aux herbes 68
- Madeleines aux framboises et à la vanille 69
- Profiteroles de madeleines 71
- Madeleines au chocolat « After-Eight® » 73

AOÛT

- Madeleines au chèvre et à l'avocat 75
- Madeleines à l'aubergine 76
- Madeleines au carpaccio de bœuf 77
- Madeleines au citron 80
- Madeleines de pêche au vin et aux épices 81
- Mille-feuille de madeleine 83

AUTOMNE 84

SEPTEMBRE

- Madeleines aux champignons 87
 - Madeleines au safran 89
 - Madeleines salées light 90
 - Madeleines aux macarons 91
 - Madeleines aux myrtilles 94
- Madeleines à la poire et aux noisettes 95

OCTOBRE

- Madeleines aux escargots 97
- Madeleines aux trois fromages 98
- Madeleines au saumon fumé 99
- Madeleines à la carotte et aux raisins 100
- Madeleines aux figues et aux noix 101
- Madeleines ardéchoises 105

NOVEMBRE

- Madeleines aux lardons et à la raclette 106
- Madeleines au boudin noir et à la pomme 107
- Madeleines aux crevettes et au curry 111
- Madeleines bourbonnaises 112
- Madeleines au cacao 113
- Madeleines aux noix de pécan 115
- Madeleines au café et au pamplemousse 117



HIVER 118

DÉCEMBRE

- Madeleines au magret de canard 121
- Madeleines au roquefort et à la banane 122
 - Madeleines aux saint-jacques 123
- Madeleines au foie gras et à la pomme 126
- Madeleines aux marrons glacés 127
- Madeleines aux fruits confits 129
- Madeleines au chocolat blanc 131

JANVIER

- Madeleines au haddock et à la mimolette 133
- Madeleines au camembert et au chorizo 135
- Madeleines à la dinde et aux abricots secs 136
 - Madeleines florentines 137
 - Madeleines marbrées 140
- Madeleines à la frangipane 141
- Madeleines au caramel 143

FÉVRIER

- Madeleines savoyardes 145
- Madeleines au saumon et à l'oseille 146
- Madeleines à l'andouillette et au beaufort 147
 - Madeleines au thé 151
 - Madeleines au miel 152
- Madeleines aux fruits secs 153
- Madeleines aux raisins 155

Index par produits 156

Les conseils de Sophie

Dans tous mes livres, mon objectif est de vous simplifier la vie pour vous permettre de passer plus de temps à vos loisirs que devant vos fourneaux...

Vous vous apercevrez en réalisant les différentes recettes de cet ouvrage que faire des madeleines ne demande pas plus de 15 à 20 minutes (cuisson comprise) !

De nombreux conseils et astuces vous feront gagner encore plus de temps.

Faites une bonne mise en place, et la moitié du travail est déjà effectuée. Commencez par lire la recette entièrement, puis préparez les ingrédients et les ustensiles nécessaires.

Les produits

• La farine

Pour réaliser les madeleines, vous pouvez utiliser la farine de votre choix. Pour ma part, j'utilise de la farine avec poudre levante incorporée pour tous mes gâteaux et pour les madeleines, car cela m'évite de peser la levure. C'est une manipulation en moins, donc du temps en plus !

Pour alléger vos madeleines, vous pouvez remplacer la moitié de la farine par de la Maïzena®.

• La levure

Si vous n'employez pas de farine avec poudre levante, vous utiliserez 2 cuillerées à café de levure chimique ou bio pour 80 g de farine.

L'adjonction de levure chimique sert à alléger la pâte. Il est possible de la remplacer par du carbonate d'ammonium (en pharmacie), à raison de 3 g pour 500 g de farine.

• Le sucre

J'utilise pour mes recettes du sucre semoule : il a tendance à fondre plus rapidement que le sucre cristallisé ou roux, mais les trois conviennent.

Vous pouvez également remplacer le sucre semoule par du sucre glace.

Pour les madeleines allégées, j'utilise, pour remplacer le sucre, du Sucaryl® en poudre (en pharmacie). Mais on trouve aussi de l'Hermesetas® liquide (dans les hypermarchés). Ces édulcorants ne changent en rien le goût des gâteaux et peuvent être cuits.

• Les œufs

Je sépare les blancs des jaunes, car le fait de battre légèrement les blancs allège la préparation et rend les madeleines plus moelleuses.

Vous pouvez ne pas utiliser de jaunes d'œufs dans la pâte et les remplacer par 25 g de poudre d'amandes et 2 blancs d'œufs.

Pour alléger les madeleines, vous pouvez monter les blancs en neige.

• Les matières grasses

J'utilise toujours du beurre salé dans mes gâteaux, car la pointe de sel rehausse le goût du sucré. Évidemment, si vous n'avez pas de beurre salé, utilisez du beurre doux.

Vous pouvez également remplacer le beurre par de la margarine.

J'utilise toujours de l'huile de tournesol. Il m'arrive d'employer de temps à autre de l'huile d'olive, mais je la préfère dans les salades. Question de goût !
Pour les madeleines light, j'emploie du beurre allégé spécial cuisson à 41 % de matières grasses.

- **Le gruyère**

Vous n'êtes pas obligé de mettre du gruyère dans la base des madeleines salées, mais cela les rend plus moelleuses. Vous pouvez également utiliser du comté, du parmesan ou du leerdammer râpé.

Vous pouvez utiliser des légumes ou des fruits frais, en conserve ou surgelés, des herbes, des échalotes, de l'ail et des oignons frais ou surgelés.

Il existe des préparations « gain de temps » (dans les grandes surfaces), telles que des allumettes de jambon râpé, de la fine de bacon (bacon coupé en fines lamelles), du saumon fumé en dés, des blancs de volaille, différentes variétés de fromage prêts à fondre, du caramel liquide, de la crème pâtissière, du nappage chocolat...

Les madeleines sont une bonne idée pour employer les restes de la veille, comme du poulet ou du poisson.

Les ustensiles et les moules

Rien n'est plus désagréable que de convertir les décilitres en centilitres ou de chercher un doseur dont les graduations correspondent aux indications des recettes. J'ai résolu le problème en employant la balance électronique, avec ou sans récipient, Ovelys de chez Tefal. Grâce à sa mesure des liquides en centilitres et en décilitres, je ne me pose plus de questions. Le plaisir de cuisiner est précis au gramme et au centilitre près. À s'offrir ou à se faire offrir absolument !

Mais si vous ne l'avez pas, les indications de mesure données page suivante vous faciliteront la tâche pour les petites quantités.

J'ai l'habitude de couper tous mes ingrédients avec une paire de ciseaux ! Essayez, c'est plus rapide, que ce soit de la viande, du jambon ou des fines herbes.

Préparez votre pâte soit à la main dans un saladier, soit à l'aide d'un robot ménager ou d'un batteur pour les plus grandes quantités. Prévoyez une cuillère en bois et un fouet. J'utilise une cuillère à soupe pour dresser la pâte à madeleines dans les moules, mais vous pouvez également vous servir d'une poche à douille, très utile, surtout pour les madeleinettes.

J'utilise les moules à madeleines Proflex de Tefal. Ils sont en silicone et il n'est pas nécessaire de les beurrer ni de les fariner. Toutes mes recettes sont adaptées à ces moules que vous trouverez dans toutes les grandes surfaces. Démoulage garanti !

Vous pouvez, bien sûr, utiliser des moules à madeleines à revêtement anti-adhésif. Il faut alors les beurrer et les fariner. Dans les grandes surfaces, il existe au rayon pâtisserie une bombe de graissage. Très pratique, elle vous évitera de beurrer le moule.

Vous pouvez aussi utiliser des petits moules à madeleines. Il existe même des moules à madeleinettes. Pensez également à tous les moules individuels qui ne sont pas traditionnellement réservés aux madeleines : moules à cake, à muffins, de formes variées comme des cœurs... Si vous choisissez d'utiliser ces moules, pensez à surveiller la cuisson, car mes recettes n'ont pas été conçues pour ces tailles de moules.

Mesure de quelques produits

5 g de beurre : 1 cuillerée à café

10 g de beurre : 1 cuillerée à soupe

10 g de sucre : 1 cuillerée à soupe

5 g de farine fluide : 1 cuillerée à soupe rase

15 g de gruyère râpé : 3 cuillerées à soupe

15 g de poudre de noisettes : 2 cuillerées à soupe

20 g de noix de coco en poudre : 4 cuillerées à soupe

5 g d'amandes effilées : 1 cuillerée à soupe

5 g de pignons de pin : 1 cuillerée à soupe ou 40 pignons de pin

20 g de noisettes décortiquées : 20 noisettes

10 g de cacahouètes : 1 cuillerée à soupe ou 25 cacahouètes

10 g de pistaches pelées : 1 cuillerée à soupe ou 25 pistaches

10 g de noix : 1 cuillerée à soupe ou 5 cerneaux de noix

10 g de raisins secs : 1 cuillerée à soupe ou 30 raisins

20 g de pralines roses : 15 pralines

20 g de miel liquide : 1 cuillerée à soupe

5 cl d'huile : 5 cuillerées à soupe

5 cl de crème liquide : 5 cuillerées à soupe

5 cl d'eau : 5 cuillerées à soupe

La cuisson

Les madeleines sucrées ne cuisent que 8 minutes en tout et les madeleines salées, 10 minutes. Ne vous étonnez pas si dans mes recettes je change la température du four en cours de cuisson : mon expérience m'a montré que c'est cela qui permet d'avoir une belle bosse sur les madeleines.

La dégustation

Les madeleines sucrées se mangent froides ou à la sortie du four. Elles accompagnent les glaces, les salades de fruits, les entremets, les mousses... Elles sont idéales à l'heure du thé.

Les madeleines salées se mangent de préférence chaudes, à la sortie du four. Elles se servent à l'apéritif, en entrée ou en plat sur une grande assiette composée, ou tout simplement en accompagnement ou pour remplacer le pain, avec un plateau de fromages, par exemple.

Le réchauffage

Réchauffez les madeleines dans le four à thermostat 2 pendant 2 à 5 minutes. Vous pouvez également les réchauffer au four à micro-ondes quelques secondes, mais elles ont tendance à ramollir.

La conservation

Les madeleines sucrées sont à consommer de préférence dans les 8 jours. L'idéal pour les conserver est de les mettre dans une boîte en métal. Beaucoup d'entre vous ont l'habitude de mettre un absorbeur d'humidité, évitez-le pour les madeleines. Ne les conservez jamais au réfrigérateur. La recette étant rapide, je vous suggère de les faire au coup par coup.

Pour les madeleines salées, faites-les le matin pour midi ou à midi pour le soir. Conservez-les à température ambiante recouvertes de papier d'aluminium ou dans un endroit frais recouvertes de film alimentaire. Mais le mieux est quand même de les manger à la sortie du four.

La congélation

Vous avez le choix entre deux méthodes.

Congelez les madeleines cuites et refroidies. Au moment de les servir, sortez-les du congélateur et mettez-les au four à 210 °C (thermostat 7) pendant 5 minutes.

Vous pouvez aussi congeler les madeleines crues. Préparez la pâte, recouvrez-en les plaques à madeleines aussitôt et congelez les plaques. Quand vous souhaitez déguster les madeleines, mettez les plaques congelées directement dans le four chaud. Le temps de cuisson reste le même.



Madeleines aux œufs brouillés

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 Sel
 Poivre

Pour les œufs brouillés :
 6 œufs
 20 g de beurre
 2 cuillerées à soupe de crème liquide
 4 brins de ciboulette
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Préparez les œufs brouillés. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les œufs entiers battus puis laissez cuire tout en remuant avec un fouet pendant environ 1 minute 30. En fin de cuisson, versez la crème liquide et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.

Coupez le chapeau des madeleines, creusez-les légèrement et farcissez-les avec les œufs brouillés. Remettez le chapeau par-dessus.

J'accompagne généralement ces madeleines chaudes d'œufs de saumon ou de lump, ou de bacon, et d'une salade de mâche.

LES PLUS

Vous pouvez préparer les œufs brouillés 1 heure à l'avance, les mettre dans un bol et les maintenir au chaud au bain-marie, dans une casserole recouverte d'une feuille de papier d'aluminium.

Madeleines aux oignons

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 2 oignons ou 150 g d'oignons surgelés
 20 g de beurre
 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile de tournesol et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Dans une poêle, faites blondir dans le beurre et l'huile d'olive les oignons épluchés finement émincés, pendant 10 minutes à feu doux. Salez et poivrez. Laissez tiédir. Ajoutez-les à la pâte et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines chaudes de pommes de terre sautées et d'une salade verte.

VARIANTE

Aux oignons et aux lardons : ajoutez aux oignons émincés pendant leur cuisson 30 g de dés de lardons fumés.

Madeleines bolognaises

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 100 g de steak haché de bœuf
 6 cuillerées à soupe de pulpe de tomates en dés
 1 échalote
 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
 2 cuillerées à soupe de persil haché
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile de tournesol et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Dans une poêle, faites revenir dans l'huile d'olive l'échalote émincée jusqu'à coloration puis ajoutez la pulpe de tomates. Faites réduire pendant 2 minutes jusqu'à évaporation du jus. Ajoutez le steak haché et le persil. Remuez et laissez cuire encore 2 minutes. Salez et poivrez. Laissez tiédir.

Incorporez cette préparation à la pâte et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes avec 1 œuf de caille cuit au plat sur le dessus, accompagnées d'une salade verte.

VARIANTES

Vous pouvez remplacer le bœuf haché par du veau ou de l'agneau haché.



Madeleines à la pomme et à l'orange confite

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 1 pomme
 30 g d'écorce d'orange confite

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la pomme épluchée et l'écorce d'orange confite coupées en petits dés. Mélangez le tout.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une compote de pommes et de la glace à la vanille.

VARIANTES

À la pomme et à la cannelle: remplacez l'écorce d'orange confite par 1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre.

À la pomme et au thym: remplacez l'orange confite par 1 cuillerée à café de thym frais ou séché.

À la pomme et aux noix de pécan: remplacez l'orange confite par 20 g de noix de pécan.

Madeleines à l'orange

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 3 cuillerées à soupe de jus d'orange frais ou de Pulco® orange
 Le zeste de 1/2 orange

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez le zeste et le jus d'orange. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une salade d'oranges à la cannelle.

VARIANTES

A l'orange et à la fleur d'oranger : remplacez les 3 cuillerées à soupe de jus d'orange et le zeste d'orange par 2 cuillerées à soupe de jus d'orange et 1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger.

A l'orange et à la lavande : ajoutez à la pâte 1 cuillerée à café de grains de lavande séchés.



Madeleines au chocolat

Pour 16 madeleines

2 blancs d'œufs
 20 g de farine + 1 cuillerée à café de levure chimique
 (ou 20 g de farine avec poudre levante incorporée)
 25 g de sucre glace
 20 g de poudre d'amandes
 30 g de beurre salé
 80 g de chocolat noir pâtissier
 7 cl de crème liquide

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un bol, cassez le chocolat en morceaux et versez-y la crème liquide. Mettez le tout dans une casserole à feu doux ou au four à micro-ondes pendant 2 minutes. Mélangez.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre glace et la poudre d'amandes. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à ce mélange à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le chocolat, puis le beurre fondu, en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec de la glace au chocolat ou de la mousse au chocolat.

VARIANTES

Au chocolat et aux noix : ajoutez à la pâte 20 g de noix de Grenoble ou de noix de pécan concassées.

Au chocolat et à l'orange confite : ajoutez à la pâte 15 g d'écorce d'orange confite hachée.

Au chocolat et aux cerises : ajoutez à la pâte 16 cerises fraîches, au sirop ou confites, dénoyautées et coupées en petits morceaux.



Madeleines de Commercy

Pour 16 madeleines

2 gros œufs
 130 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 130 g de farine avec poudre levante incorporée)
 130 g de sucre semoule
 130 g de beurre salé

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les légèrement au fouet. Ajoutez la farine, la levure et le sucre. Mélangez le tout rapidement. Lorsque la pâte est bien lisse, versez-y le beurre fondu et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines au petit déjeuner ou au goûter avec de la confiture.

LES PLUS

En 1755, lors d'un dîner à la cour de Stanislas Leszczyński, le pâtissier en chef rend son tablier sans crier gare, emportant avec lui ses gâteaux. Une jeune soubrette propose alors de confectionner les gâteaux que faisait sa grand-mère. La soubrette, Madeleine, originaire de Commercy, est chaudement félicitée et la délicieuse petite coque blonde est baptisée sans tarder la « madeleine de Commercy » !

Madeleines au pesto

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 2 cuillerées à soupe de sauce pesto
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Poivrez.

Ajoutez la sauce pesto à la pâte et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines froides de jambon cru et d'une salade de tomates au basilic.

VARIANTE

Vous pouvez ajouter à la pâte 20 g de pignons de pin entiers.

Madeleines aux asperges et au Boursin®

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 2 pots de 190 g de pointes d'asperges
 65 g de Boursin®
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Écrasez le Boursin® à l'aide d'une fourchette. Gardez 16 pointes d'asperges et coupez le reste en dés. Incorporez le Boursin® et les dés d'asperges à la pâte. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, puis posez sur chacune d'elles une pointe d'asperge. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines froides ou chaudes en accompagnement d'œufs brouillés ou d'une soupe d'asperges ou de légumes.

VARIANTES

Aux asperges et au bacon : remplacez le Boursin® par 40 g de fine de bacon (bacon coupé en fines lamelles).

Aux asperges et au jambon cru : remplacez le Boursin® par 40 g de jambon cru.





Madeleines asiatiques

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 2 cuillerées à soupe de miel liquide
 1 cuillerée à soupe de sauce soja
 1 cuillerée à café de cinq-épices
 1 cuillerée à soupe de graines de sésame
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Poivrez.

Ajoutez à la pâte le miel, la sauce soja, le cinq-épices et les graines de sésame. Mélangez le tout.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines froides en accompagnement d'un plat asiatique comme du bœuf aux oignons ou des crevettes sautées avec du riz blanc.

LES PLUS

Pour liquéfier du miel, passez-le quelques secondes au four à micro-ondes.

Madeleines au poulet et à la moutarde

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 4 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 70 g de blanc de poulet
 20 g de beurre
 1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Dans une poêle, faites revenir dans le beurre le blanc de poulet coupé en petits morceaux pendant 1 minute à feu vif. Salez et poivrez. Hors du feu, ajoutez la moutarde et mélangez.

Incorporez cette préparation à la pâte et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers ces madeleines chaudes avec une salade verte, accompagnées d'une sauce chaude faite avec 25 cl de crème fraîche épaisse, 1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne, sel et poivre.

LES PLUS

*Vous pouvez utiliser pour cette recette tous les restes de viandes blanches ou de volailles.
 Vous pouvez ajouter au poulet pendant sa cuisson une échalote émincée.*

Madeleines aux pépites de chocolat

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 60 g de pépites de chocolat

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec des œufs à la neige.

VARIANTES

Aux pépites de chocolat et au pralin : remplacez les 60 g de pépites de chocolat par 30 g de pépites de chocolat et 30 g de pralin en poudre.

Aux pépites de chocolat et aux bananes séchées : remplacez les 60 g de pépites de chocolat par 30 g de pépites de chocolat et 30 g de bananes séchées coupées en petits morceaux.



Madeleines à la banane et à la noix de coco

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 1 banane
 20 g de noix de coco en poudre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Épluchez la banane et écrasez-la avec une fourchette. Mettez la banane écrasée et la noix de coco en poudre dans la pâte. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec des rondelles de banane, de la sauce au chocolat et de la glace à la noix de coco.

VARIANTES

À la banane et aux pépites de chocolat : remplacez la noix de coco par 20 g de pépites de chocolat.

À la banane et à la vanille : remplacez la noix de coco par 1 cuillerée à soupe de vanille en poudre ou les graines de 1 gousse de vanille.

À la banane et aux pistaches : remplacez la noix de coco par 20 g de pistaches pelées (non salées).



Madeleines sucrées light

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de Maïzena®
 1 cuillerée à café de levure chimique
 1 cuillerée à café de Sucaryl® en poudre (en pharmacie)
 80 g de beurre allégé spécial cuisson à 41 % de matières grasses

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la Maïzena® avec la levure et le Sucaryl®. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange Maïzena®-Sucaryl® et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. La pâte allégée est plus liquide que la pâte traditionnelle.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. La bosse ne sera pas aussi présente que sur les madeleines traditionnelles. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

À déguster sans modération !

VARIANTES

Vous pouvez parfumer les madeleines sucrées light de la même façon que toutes mes madeleines sucrées, en conservant les mêmes quantités.

Madeleines au saint-marcellin

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 15 g de gruyère râpé
 80 g de saint-marcellin
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Poivrez.

Ajoutez le saint-marcellin écrasé avec une fourchette. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Ces madeleines se servent froides à l'apéritif, accompagnées de différentes olives.

VARIANTES

Au saint-marcellin et à la poire : ajoutez à la pâte 1/2 poire coupée en morceaux.

Au saint-marcellin et à la tapenade : ajoutez à la pâte 2 cuillerées à soupe de tapenade.

Madeleines au thon et aux amandes

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 15 g de gruyère râpé
 2 boîtes de thon à la tomate
 10 g d'amandes effilées
 1 cuillerée à soupe de persil haché
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez le thon, la moitié des amandes et le persil. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire et parsemez de la moitié du reste d'amandes. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines froides en accompagnement d'une ratatouille froide et d'une salade verte.

VARIANTES

Vous pouvez remplacer le thon à la tomate par des sardines, des maquereaux, ou encore par du thon au naturel.



Club-madeleine

Pour 2 sandwiches

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 Mayonnaise
 2 tranches de jambon blanc ou 100 g de blanc de poulet
 2 tomates
 Quelques feuilles de salade
 1/2 avocat
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

À l'aide d'une spatule, étalez la pâte sur une épaisseur de 0,5 centimètre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé beurrée de 30 sur 25 centimètres. Mettez la plaque au milieu du four pendant environ 10 minutes. Laissez refroidir ce biscuit.

Coupez six triangles de taille identique dans le biscuit et faites-les légèrement griller au grille-pain.

Nappez chaque triangle de mayonnaise. Disposez ensuite successivement un triangle de madeleine, de la salade coupée en chiffonnade, des rondelles de tomate, une tranche de jambon ou du blanc de poulet, un autre triangle de madeleine, des lamelles d'avocat, de la salade et finissez avec un dernier triangle de madeleine. Faites de même pour le second sandwich.

Servez aussitôt.

VARIANTE

Vous pouvez remplacer la mayonnaise par du fromage blanc à la ciboulette salé et poivré.



Madeleines saucisses cocktail

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 15 g de gruyère râpé
 1 chipolata
 1 saucisse aux herbes
 1 saucisse de Francfort
 1 merguez
 1 cuillerée à café d'origan
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et l'origan. Mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Coupez chaque saucisse en quatre. Faites-les griller dans une poêle à revêtement antiadhésif ou au barbecue. Assaisonnez.

Coupez le chapeau des madeleines. Posez un morceau de saucisse sur chaque madeleine, remettez le chapeau et fixez-le à l'aide d'une pique à cocktail.

Ces madeleines se servent chaudes à l'apéritif avec un assortiment de moutardes.

VARIANTE

Vous pouvez couper les saucisses grillées en petits morceaux et les incorporer à la pâte avec 1 cuillerée à soupe de moutarde forte ou de Meaux.

Madeleines à la fleur d'oranger

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 2 cuillerées à soupe de miel d'oranger
 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte le miel et l'eau de fleur d'oranger et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une salade d'oranges légèrement citronnée.

LES PLUS

Les madeleines sucrées sont à consommer de préférence dans les 8 jours. L'idéal pour les conserver est de les mettre dans une boîte en métal.

Cœurs de madeleine à la rhubarbe

Pour 6 cœurs

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé

Pour la compote :
 250 g de rhubarbe
 70 g de sucre semoule
 1 sachet de sucre vanillé

Préparez la compote de rhubarbe. Ôtez les extrémités des tiges de rhubarbe, effilez-les et coupez-les en morceaux de 0,5 centimètre. Dans une sauteuse à revêtement antiadhésif, versez le sucre, le sucre vanillé, 2 cuillerées à soupe d'eau et la rhubarbe. Mélangez. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps. Laissez la compote refroidir.

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Versez la pâte dans des moules en forme de cœur préalablement beurrés et farinés si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 10 minutes.

Démoulez aussitôt.

Remplissez une seringue (en pharmacie) de compote de rhubarbe et introduisez-la par le côté dans les cœurs de madeleine froids.

J'accompagne généralement ces cœurs de madeleine de crème fraîche.

LES PLUS

Vous pouvez utiliser n'importe quels petits moules pour réaliser vos madeleines.





Madeleines aux fraises et aux amandes

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 16 fraises
 10 g d'amandes effilées

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en morceaux, ajoutez-les à la pâte et mélangez le tout.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Parsemez d'amandes. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Généralement, je sers ces madeleines en dessert coupées en deux et farcies de crème pâtissière, accompagnées de quelques morceaux de fraise.

VARIANTES

Aux fraises et à la rose: remplacez les amandes effilées par 1 cuillerée à soupe de sirop de rose.
Aux fraises et au citron: ajoutez à la pâte quelques zestes de citron et donnez deux tours de moulin de poivre du sarawak.



Madeleines au jambon et aux olives

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 50 g d'allumettes de jambon blanc
 16 olives vertes dénoyautées
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez le jambon et les olives coupées en rondelles. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines froides ou chaudes à l'apéritif, ou coupées en quatre dans une salade composée.

VARIANTES

Au bacon et aux olives : remplacez les allumettes de jambon par de la fine de bacon (bacon coupé en fines lamelles).

Au jambon et au gruyère : remplacez les olives par 20 g de gruyère en petits dés.

Madeleines aux sardines et aux câpres

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 15 g de gruyère râpé
 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
 1 cuillerée à soupe de câpres
 5 g de pignons de pin
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez les sardines écrasées avec une fourchette dans leur huile et les câpres égouttées. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, et parsemez de pignons. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines froides d'une salade de pommes de terre à l'échalote.

VARIANTES

Aux sardines et au citron : remplacez les câpres par le zeste de 1/2 citron.

Aux sardines et à la tomate confite : remplacez les câpres par 8 morceaux de tomate confite.

Madeleines au thon et à la pomme

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 15 g de gruyère râpé
 100 g de thon frais rouge
 1/2 pomme
 1 cuillerée à café de curcuma
 5 g de beurre
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une poêle, mettez 1 cuillerée à soupe d'huile et le beurre, et faites revenir le thon et la pomme coupés en petits morceaux pendant 1 minute à feu moyen. Retirez du feu. Salez, poivrez et ajoutez le curcuma. Mélangez et laissez tiédir.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile restante et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte la préparation à base de thon et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines chaudes de riz et d'une sauce au cidre. Dans une casserole, faites réduire 10 cl de cidre avec 1 échalote émincée. Salez et poivrez. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de crème fraîche et incorporez 100 g de beurre en morceaux tout en tournant au fouet.

VARIANTE

Préparez des madeleines salées nature, coupez-les en deux et déposez au milieu un peu de thon cru et de pomme préalablement coupés en fines lamelles et marinés dans un peu d'huile d'olive, de citron et d'herbes.



Madeleines aux petits pois et aux carottes

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 150 g de petits pois et de carottes en conserve
 1 cuillerée à café de cumin en poudre
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Égouttez les petits pois et les carottes, coupez celles-ci en petits morceaux et ajoutez le tout à la pâte ainsi que le cumin. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines froides avec une sauce au fromage blanc et à la ciboulette, accompagnées d'une salade.

LES PLUS

Vous pouvez faire la même recette avec des petites carottes et des petits pois frais que vous aurez préalablement fait cuire.

Madeleines aux abricots et à la lavande

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 8 abricots
 1 cuillerée à soupe de grains de lavande séchés

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte les abricots dénoyautés et coupés en dés et la lavande. Mélangez. Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec du riz au lait.

VARIANTES

Aux abricots et aux noisettes : remplacez la lavande par 16 noisettes concassées.

Aux abricots et au thym : remplacez la lavande par 1 cuillerée à café de thym frais ou séché.

Madeleines aux cerises et aux pistaches

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 16 cerises fraîches burlat ou au sirop
 30 g de pistaches pelées (non salées)

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte les cerises dénoyautées coupées en morceaux et les pistaches. Mélangez le tout.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une salade de cerises.

LES PLUS

Vous pouvez faire la pâte à l'avance, en remplir aussitôt les plaques à madeleines et les mettre au congélateur. Au moment voulu, mettez les plaques congelées directement dans le four chaud. Le temps de cuisson reste le même.





Madeleines à l'ananas

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 100 g d'ananas frais ou en conserve

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte l'ananas coupé en dés et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert coupées en deux, avec de la chantilly à l'intérieur et parsemées d'amandes effilées grillées.

VARIANTE

À l'ananas et à la noix de coco : remplacez les 100 g d'ananas par 80 g d'ananas et 10 g de noix de coco en poudre.

Madeleines à la tomate et au thym

Pour 16 madeleines

2 œufs
80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
(ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
15 g de gruyère râpé
100 g de tomates confites
1 cuillerée à soupe de thym frais ou séché
Sel
Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates coupées en dés et le thym. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines froides d'une salade de tomates et d'œufs durs.

VARIANTE

À la tomate et à la mozzarella : ajoutez 20 g de mozzarella coupée en petits morceaux à la pâte.

Madeleines à la truite et au pastis

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
 15 g de gruyère râpé
 1 filet de truite de 100 g
 1 échalote
 5 g de beurre
 2 cuillerées à soupe de pastis
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une poêle, faites revenir dans 1 cuillerée à soupe d'huile et le beurre l'échalote émincée. Ajoutez le filet de truite entier et faites-le cuire environ 30 secondes de chaque côté à feu moyen. Émiettez le poisson directement dans la poêle, versez le pastis, salez, poivrez. Mélangez et laissez cuire de nouveau pendant 1 minute. Laissez tiédir.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le reste d'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Salez et poivrez. Ajoutez le gruyère puis mélangez.

Ajoutez à la pâte la préparation à base de truite et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes arrosées de beurre fondu, saupoudrées de persil haché et accompagnées de pommes de terre vapeur.

VARIANTE

À la truite et aux amandes : remplacez les 2 cuillerées à soupe de pastis par 10 g d'amandes effilées et 1 filet de jus de citron.



Madeleines aux herbes

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 3 cuillerées à soupe d'herbes fraîches ou surgelées
 (cerfeuil, persil, ciboulette, basilic...)
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez les herbes hachées et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines froides à l'apéritif avec une sauce au fromage blanc et aux herbes ou coupées en quatre dans une salade composée.

LES PLUS

Vous conserverez plus longtemps les herbes fraîches en les plaçant dans le bac du réfrigérateur, enveloppées dans une feuille de papier absorbant humide.

Madeleines aux framboises et à la vanille

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 200 g de framboises fraîches
 1 cuillerée à soupe de vanille en poudre ou 1 gousse de vanille

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et la vanille en poudre ou les graines extraites de la gousse de vanille. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Versez 1 cuillerée à café de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, et posez sur chacune d'elles 4 framboises. Recouvrez-les d'une autre cuillerée à café de pâte. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines au goûter ou au dessert, accompagnées de fromage blanc.

VARIANTE

Aux framboises et à la réglisse : ajoutez à la pâte 1 pincée de réglisse en poudre (en pharmacie).



Profiteroles de madeleines

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 Glace à la vanille

Pour la sauce au chocolat :
 5 cl de crème liquide
 100 g de chocolat noir à 60-70 % de cacao

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes le chocolat avec 5 cl d'eau. Ajoutez la crème liquide et mélangez. Maintenez chaud au bain-marie.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Coupez le chapeau des madeleines, creusez-les légèrement et posez une mini-boule de glace à la vanille à l'aide d'une cuillère parisienne, remettez le chapeau par-dessus et arrosez de sauce au chocolat chaude.

VARIANTE

Vous pouvez remplacer la glace par de la chantilly, fraîche ou en bombe, ou de la crème légère (voir p. 83).



Madeleines au chocolat « After-Eight® »

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 130 g de chocolat « After-Eight® »

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Faites fondre le chocolat « After-Eight® » au four à micro-ondes ou au bain-marie et ajoutez-le à la pâte. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines avec le café.

LES PLUS

Démoulez les madeleines aussitôt sorties du four et laissez-les refroidir sur une grille.



Madeleines au chèvre et à l'avocat

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 80 g de crottin de Chavignol frais
 1/2 avocat
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez le crottin de Chavignol et la chair de l'avocat écrasés avec une fourchette. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines chaudes d'une frisée aux noix.

VARIANTE

Au chèvre et à la poire : remplacez l'avocat par 1/2 poire coupée en dés.

Madeleines à l'aubergine

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 1 aubergine
 60 g de mozzarella
 Sel
 Poivre

Faites cuire l'aubergine non pelée au four à 210 °C (thermostat 7) pendant 15 à 20 minutes. Quand elle est cuite, c'est-à-dire molle, coupez-la en deux et évidez-la. Il ne faut pas mettre la peau. Écrasez la pulpe de l'aubergine avec une fourchette. Réservez.

Montez la température du four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez la pulpe d'aubergine et la mozzarella coupée en dés. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes arrosées d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron, et saupoudrées de 1 cuillerée à café de basilic ciselé. Je les accompagne d'une salade.

VARIANTES

À l'aubergine et au roquefort : remplacez la mozzarella par 60 g de roquefort.

À l'aubergine et au gorgonzola : remplacez la mozzarella par 60 g de gorgonzola.

Madeleines au carpaccio de bœuf

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 32 tranches de carpaccio de bœuf (environ 320 g)
 16 champignons de Paris
 20 g de parmesan
 5 cl d'huile d'olive
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile de tournesol et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Coupez les tranches de carpaccio en deux. Posez-les dans un plat et arrosez-les avec l'huile d'olive. À l'aide d'un économe, coupez des copeaux de parmesan et déposez-les sur le carpaccio. Assaisonnez et mélangez légèrement.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Coupez les madeleines en trois et insérez entre chaque morceau deux demi-tranches de carpaccio, quelques lamelles de champignon et du parmesan.

J'accompagne généralement ces madeleines d'une salade de haricots verts et de petits oignons.

VARIANTE

Au carpaccio de saumon : remplacez le carpaccio de bœuf par du carpaccio de saumon mariné et les champignons par des lamelles d'oignon.



Madeleines au citron

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 3 cuillerées à soupe de jus de citron frais ou de Pulco® citron
 Le zeste de 1/2 citron

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez le zeste et le jus de citron. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une salade de fruits.

LES PLUS

Faites tiédir les madeleines, sucrées comme salées, à four doux (thermostat 2) pendant 5 minutes juste avant de les déguster.

Madeleines de pêche au vin et aux épices

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 1 pêche
 10 cl de vin rouge
 15 g de sucre
 2 pincées de cannelle en poudre
 1 cuillerée à café de vanille en poudre
 1 clou de girofle

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une casserole, portez à ébullition le vin avec le sucre, la cannelle, la vanille et le clou de girofle. Ajoutez-y la pêche épluchée entière et faites mijoter 2 minutes à feu moyen. Retirez la pêche du jus tout en conservant celui-ci. Filtrez le jus dans une passoire. Laissez tiédir.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte la pêche coupée en dés et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Répartissez dans des assiettes ou des grands verres le vin sucré et déposez-y les madeleines de pêche.

Je sers généralement ces madeleines au dessert avec de la glace à la vanille.

LES PLUS

La madeleine est l'une des pâtisseries préférées des Français. Ainsi, un million de madeleines sortent des ateliers de la société Saint-Michel chaque jour !



Mille-feuille de madeleine

Pour 2 mille-feuilles

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 Sucre glace

Pour la crème légère :

1 œuf
 30 g de sucre
 5 g de farine fluide
 10 cl de lait
 10 cl de crème fraîche liquide (ou 1 bombe de chantilly)

Préparez la crème légère. Dans une casserole, faites bouillir le lait. Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre puis incorporez la farine. Versez ensuite le lait bouillant dans ce mélange et remettez sur le feu tout en remuant jusqu'à épaississement. Laissez refroidir. Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly et mélangez-la à la crème pâtissière froide.

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

À l'aide d'une spatule, étalez la pâte sur une épaisseur de 0,5 centimètre, sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé beurrée de 30 sur 25 centimètres. Mettez la plaque au milieu du four pendant environ 10 minutes. Laissez refroidir.

Coupez huit rectangles de taille identique dans le biscuit.

Recouvrez un rectangle de crème légère, posez un deuxième rectangle sur celui-ci, recouvrez-le à son tour de crème, faites de même avec un troisième rectangle et terminez le montage avec un quatrième rectangle. Disposez chaque mille-feuille sur une assiette et saupoudrez de sucre glace.

Servez avec une crème anglaise.

VARIANTES

Vous pouvez ajouter des fruits rouges par-dessus la crème ou remplacer celle-ci par de la pâte à tartiner.



Madeleines aux champignons

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 100 g de champignons de Paris
 1/2 gousse d'ail
 1 cuillerée à soupe de persil haché
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Équeutez, lavez et émincez les champignons. Dans une poêle, faites-les rissoler avec 1 cuillerée à soupe d'huile, du sel et du poivre jusqu'à évaporation totale de l'eau rendue par les champignons. Ajoutez, en fin de cuisson, l'ail écrasé et le persil. Mélangez et laissez refroidir.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez 4 cuillerées à soupe d'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte la poêlée de champignons et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines chaudes ou froides d'œufs à la coque.

VARIANTE

Vous pouvez utiliser n'importe quelle variété de champignons.



Madeleines au safran

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 2 dosettes de safran en poudre
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte le safran et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes ou froides en accompagnement de moules à la crème.

LES PLUS

Vous pouvez utiliser de la margarine à la place du beurre.

Madeleines salées light

Pour 16 madeleines

2 œufs
 40 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 40 g de farine avec poudre levante incorporée)
 40 g de Maïzena®
 80 g de beurre allégé spécial cuisson à 41 % de matières grasses
 15 g de gruyère râpé light
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et la Maïzena® avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez. La pâte allégée est plus liquide que la pâte traditionnelle.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. La bosse ne sera pas aussi présente que sur les madeleines traditionnelles. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

À déguster sans modération !

VARIANTES

Vous pouvez parfumer les madeleines salées light de la même façon que les madeleines traditionnelles, en conservant les mêmes quantités.

Madeleines aux macarons

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 4 petits macarons nature ou parfumés

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Incorporez à la pâte les macarons écrasés à l'aide d'une fourchette. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines au dessert ou au goûter avec de la glace.

LES PLUS

J'utilise toujours du beurre salé dans mes gâteaux : la pointe de sel rehausse le goût du sucré.



Madeleines aux myrtilles

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 200 g de myrtilles fraîches ou surgelées

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte les myrtilles et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines au dessert ou au goûter avec du fromage blanc ou de la crème fraîche.

LES PLUS

Vous pouvez remplacer le sucre semoule par du sucre glace.

Madeleines à la poire et aux noisettes

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 1/2 poire
 15 g de poudre de noisettes

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte la poire épluchée coupée en dés et la poudre de noisettes. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert parsemées de noisettes concassées, avec de la compote de poires et de la glace à la noisette.

VARIANTES

À la poire fraîche et à la poire séchée : remplacez la 1/2 poire et les noisettes par 50 g de poire fraîche et 50 g de poire séchée.

À la poire et à l'anis : remplacez les noisettes par 1 cuillerée à café d'anis en poudre.

À la poire et aux pignons de pin : remplacez les noisettes par 10 g de pignons de pin.



Madeleines aux escargots

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 32 escargots nature en conserve
 1/2 échalote
 1 pointe d'ail
 1 cuillerée à soupe de persil haché
 10 g de beurre
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez les escargots et l'échalote émincée, salez, poivrez et faites revenir le tout pendant 1 minute à feu moyen. Ajoutez, en fin de cuisson, l'ail et le persil. Mélangez et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte les escargots persillés et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, en veillant à ce que les escargots soient bien répartis. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée. Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes en apéritif, ou en entrée, accompagnées d'une salade.

VARIANTE

Aux moules : remplacez les escargots par des moules cuites nature.

Madeleines aux trois fromages

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 20 g de morbier
 20 g de cantal
 20 g de fourme d'Ambert
 1 pincée de poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Poivrez.

Ajoutez les fromages coupés en petits morceaux et écrasés à l'aide d'une fourchette. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines aux trois fromages froides ou chaudes avec un plateau de fromages.

LES PLUS

Avant de les servir, réchauffez les madeleines à base de fromage à four doux (thermostat 2) pendant 5 minutes. Elles n'en seront que meilleures.

Madeleines au saumon fumé

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 100 g de dés de saumon fumé
 1 cuillerée à café d'aneth ou de ciboulette ciselé
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez le saumon et les herbes et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines froides ou chaudes à l'apéritif, accompagnées de crème fraîche.

LES PLUS

Si vous n'avez pas d'herbes fraîches, pensez aux herbes surgelées. Ayez-en toujours dans votre congélateur ; c'est tellement pratique !

Madeleines à la carotte et aux raisins

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 50 g de carotte râpée
 30 g de raisins de Corinthe
 1 cuillerée à café de cannelle en poudre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans un bol, mettez les raisins et couvrez-les d'eau tiède.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte les carottes, les raisins égouttés et la cannelle. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en entrée, accompagnées d'une soupe de carottes ou de potiron.

LES PLUS

Depuis que j'ai découvert la farine avec poudre levante, je n'utilise plus que ça. C'est un gain de temps de ne plus peser la levure !

Madeleines aux figues et aux noix

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 50 g de figues séchées
 20 g de noix de Grenoble
 2 cuillerées à soupe de porto

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans un bol, mettez les figues coupées en petits morceaux et les noix concassées. Versez le porto dessus et mélangez.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte les figues et les noix préalablement égouttées. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec de la glace.

LES PLUS

Pour alléger vos madeleines, vous pouvez remplacer la moitié de la farine par de la Maïzena® et battre les blancs en neige.





Madeleines ardéchoises

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 150 g de crème de marron vanillée
 1 cuillerée à soupe de rhum

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la levure et mélangez. Puis versez le beurre fondu, le rhum et la crème de marron. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec du fromage blanc, de la crème fraîche et de la crème de marron.

LES PLUS

L'adjonction de levure chimique sert à alléger la pâte. Il est possible de la remplacer par du carbonate d'ammonium (en pharmacie), à raison de 3 g pour 500 g de farine.

Madeleines aux lardons et à la raclette

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 50 g de dés de lardons fumés
 20 g de raclette
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une casserole remplie d'eau bouillante, faites blanchir les lardons 30 secondes. Égouttez-les et laissez-les tiédir.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez les lardons et la raclette coupée en lamelles. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes sur une grande assiette avec de la salade, des pommes de terre vapeur, des tranches de jambon cru et des cornichons. Elles sont aussi idéales à l'apéritif, enroulées dans de fines tranches de jambon cru.

VARIANTES

Au jambon et à la raclette : remplacez les lardons par 50 g de jambon blanc.

Au chorizo et à la raclette : remplacez les lardons par 50 g de chorizo.

Madeleines au boudin noir et à la pomme

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 16 petits boudins noirs
 1 pomme
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte la pomme épluchée et coupée en dés et mélangez.

Versez 1 cuillerée à café de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, et posez sur chacune d'elles un petit boudin. Recouvrez-les d'une autre cuillerée à café de pâte. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines à l'apéritif, accompagnées d'une farandole de moutardes variées.

VARIANTE

Madeleines antillaises : remplacez les boudins noirs par des petits boudins antillais et la pomme par 2 tranches d'ananas coupées en petits morceaux.





Madeleines aux crevettes et au curry

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 16 crevettes roses
 10 g de beurre
 1 cuillerée à café de curry
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une poêle, faites revenir dans le beurre les crevettes décortiquées coupées en dés, pendant 1 minute à feu moyen. Salez et poivrez. À la fin de la cuisson, ajoutez le curry et mélangez. Laissez tiédir.

Pendant ce temps, cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte la préparation à base de crevettes et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes à l'apéritif, enroulées dans une feuille de salade et avec une sauce au fromage blanc et au curry.

LES PLUS

Quand vous achetez des crevettes cuites, veillez à ce que leur queue soit rabattue sur l'abdomen, preuve qu'elles ont été cuites vivantes.

Madeleines bourbonnaises

Pour 16 madeleines

2 œufs
 40 g de farine de gruau
 40 g de fécule de pomme de terre
 80 g de sucre semoule
 40 g de beurre salé

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez le sucre avec les jaunes à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez la farine et la fécule. Mélangez. Puis versez le beurre fondu. Mélangez. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines bourbonnaises au petit déjeuner ou au goûter avec de la confiture.

LES PLUS

J'utilise une cuillère pour dresser la pâte à madeleines dans les moules, mais vous pouvez également vous servir d'une poche à douille. Très utile, surtout pour les madeleinettes...

Madeleines au cacao

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 15 g de cacao amer
 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide ou de vanille en poudre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le cacao amer. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez alors les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et la vanille. Mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une poire Belle-Hélène.

VARIANTES

Au cacao et à l'orange confite : ajoutez à la pâte 40 g d'écorce d'orange confite hachée.

Au cacao et au citron confit : ajoutez à la pâte 40 g d'écorce de citron confit hachée.



Madeleines aux noix de pécan

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 50 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 50 g de noix de pécan
 4 cuillerées à soupe de sirop d'érable

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte le sirop d'érable et les noix concassées. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines au dessert ou au goûter avec de la glace.

LES PLUS

J'utilise du sucre semoule pour les madeleines, car il fond rapidement au contact des œufs. Mais vous pouvez également utiliser du sucre roux.



Madeleines au café et au pamplemousse

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 60 g de pulpe de pamplemousse
 1 cuillerée à soupe d'extrait de café liquide

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte la pulpe de pamplemousse coupée en dés et l'extrait de café. Mélangez le tout.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines avec le café.

VARIANTES

*Au café et aux pépites de chocolat : remplacez le pamplemousse par 60 g de pépites de chocolat.
 Au pamplemousse et au citron : remplacez l'extrait de café par le zeste de 1 citron.*



Madeleines au magret de canard

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 10 g de gruyère râpé
 32 lamelles de magret de canard (environ 60 g)
 10 g de parmesan râpé
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez le parmesan à la pâte et mélangez.

Versez 1 cuillerée à café de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, et posez sur chacune d'elles 2 lamelles de magret. Recouvrez-les d'une autre cuillerée à café de pâte. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines froides ou chaudes à l'apéritif, ou je les coupe en quatre et je les mets dans une salade de haricots verts au parmesan.

LES PLUS

Vous n'êtes pas obligé de mettre du gruyère dans la base des madeleines salées. Cela les rend néanmoins plus moelleuses.

Madeleines au roquefort et à la banane

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 50 g de roquefort
 1 banane
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte le roquefort et la banane écrasés à l'aide d'une fourchette. Mélangez le tout.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes à l'apéritif ou accompagnées d'un plateau de fromages.

VARIANTE

Au roquefort et à la poire : remplacez la banane par 1 poire.

Madeleines aux saint-jacques

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 12 noix de saint-jacques sans corail
 20 g de noisettes décortiquées
 3 brins de ciboulette
 1/2 échalote
 10 g de beurre
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une poêle, faites revenir dans le beurre l'échalote émincée, puis ajoutez les noix de saint-jacques coupées en dés et faites revenir pendant encore 30 secondes à feu moyen. Salez, poivrez et ajoutez, hors du feu, la ciboulette ciselée et les noisettes concassées. Mélangez et laissez tiédir.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte la préparation à base de saint-jacques et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines d'une salade verte et d'une sauce au beurre blanc.

LES PLUS

J'ai l'habitude de couper tous mes ingrédients avec une paire de ciseaux. C'est plus rapide !



Madeleines au foie gras et à la pomme

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 120 g de foie gras frais cru
 1 pomme
 1 cuillerée à café de vinaigre balsamique
 1 cuillerée à soupe de caramel liquide
 10 g de beurre
 Sel
 Poivre

Salez et poivrez le foie gras puis coupez-le en dés. Lavez, pelez et coupez la pomme en dés et faites-les revenir dans une poêle avec le beurre. Dès que les dés de pomme commencent à avoir une couleur dorée, au bout d'environ 5 minutes, ajoutez le vinaigre et le caramel. Salez, poivrez et mélangez encore pendant 30 secondes. Versez les pommes dans une assiette. Dans la même poêle, faites revenir à feu vif les morceaux de foie gras pendant 15 secondes puis, hors du feu, ajoutez les pommes. Remuez et laissez tiédir.

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte la préparation à base de foie gras et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes ou froides à l'apéritif avec du foie gras mi-cuit et des grains de raisin.

LES PLUS

J'utilise souvent du caramel liquide en bouteille, mais vous pouvez le faire vous-même à raison de 2 cuillerées à soupe de sucre pour 1 cuillerée à soupe d'eau.

Madeleines aux marrons glacés

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 16 marrons glacés
 20 g d'écorce d'orange confite

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte l'écorce d'orange coupée en dés et mélangez.

Versez 1 cuillerée à café de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, et posez sur chacune d'elles un marron. Recouvrez-les d'une autre cuillerée à café de pâte. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec de la glace aux marrons et de la sauce au chocolat.

VARIANTES

Aux marrons glacés, aux pruneaux et à l'armagnac : remplacez les 16 marrons et l'orange confite par 8 marrons glacés écrasés et 8 pruneaux dénoyautés, macérés dans 2 cuillerées à soupe d'armagnac.

Aux marrons glacés, aux noix et au cognac : remplacez les 16 marrons et l'orange confite par 12 marrons glacés écrasés et 20 g de noix concassées, préalablement macérés dans 2 cuillerées à soupe de cognac.



Madeleines aux fruits confits

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 80 g de fruits confits en dés
 2 cuillerées à soupe de rhum

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans un bol, mettez les fruits confits à macérer dans le rhum.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte les fruits confits et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une glace au miel ou aux noix.

LES PLUS

Les madeleines sucrées sont délicieuses au goûter avec une tasse de thé, de café ou de chocolat chaud, ou en dessert avec une mousse au chocolat, une salade de fruits, une compote ou des glaces.



Madeleines au chocolat blanc

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 80 g de chocolat blanc
 30 g de noisettes décortiquées

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble.

Faites fondre le beurre et le chocolat blanc à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes. Incorporez ce mélange à la pâte et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez les noisettes concassées et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines au chocolat blanc et aux noisettes en dessert, avec de la mousse au chocolat noir ou blanc.

VARIANTES

Au chocolat blanc et aux cerises : remplacez les noisettes par 16 cerises dénoyautées et coupées en petits morceaux.

Au chocolat blanc et au nougat : remplacez les noisettes par 20 g de nougat coupé en dés.



Madeleines au haddock et à la mimolette

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 100 g de haddock
 20 g de mimolette
 1 cuillerée à café de persil haché
 1 cuillerée à café de ciboulette ciselée
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dessalez le haddock en le passant dans une passoire sous l'eau froide. Badigeonnez-le d'huile puis faites-le griller dans une poêle à feu moyen pendant 5 minutes. Poivrez. Effeuillez le haddock et laissez-le tiédir.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez légèrement et poivrez.

Ajoutez à la pâte le haddock, les herbes et la mimolette coupée en dés. Mélangez. Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines chaudes d'une salade verte et d'une sauce à base de crème fraîche, d'aneth et de citron.

VARIANTE

Au haddock et à la feta : remplacez la mimolette par de la feta.



Madeleines au camembert et au chorizo

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 60 g de camembert
 10 rondelles de chorizo doux ou fort
 15 g de noix
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte le camembert et le chorizo coupés en dés et les noix concassées. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Généralement, je pane ces madeleines en les roulant dans de l'œuf puis dans de la chapelure avant de les faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile, puis je les sers avec une salade verte.

VARIANTE

Au munster et au chorizo : remplacez le camembert par du munster.

Madeleines à la dinde et aux abricots secs

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 4 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 70 g de blanc de dinde
 8 abricots secs
 1/2 cuillerée à café de curcuma
 20 g de beurre
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une poêle, faites revenir dans le beurre le blanc de dinde coupé en petits morceaux pendant 1 minute à feu vif. Salez et poivrez. Hors du feu, ajoutez les abricots coupés en dés et le curcuma. Mélangez et laissez tiédir.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte la préparation à base de dinde et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne ces madeleines chaudes d'une salade verte et de mayonnaise.

LES PLUS

Servez-vous de vos restes de la veille pour réaliser les madeleines !

Madeleines florentines

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 50 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 2 cuillerées à soupe de miel
 20 g de cerises confites
 20 g d'écorce d'orange confite
 20 g d'amandes effilées
 100 g de chocolat noir pâtissier

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Coupez les cerises et l'orange confite en dés. Mélangez-les aux amandes.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte le miel et les fruits. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Faites fondre le chocolat pâtissier au bain-marie ou au four à micro-ondes. Trempez le dessus de chaque madeleine dans le chocolat qui durcira en refroidissant.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec un sorbet au cacao.

LES PLUS

Vous pouvez remplacer les jaunes d'œufs par 25 g de poudre d'amandes et 2 blancs d'œufs.



Madeleines marbrées

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 40 g de chocolat noir
 1 cuillerée à café de vanille en poudre ou d'extrait de vanille

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Répartissez également la pâte dans deux récipients. Ajoutez dans le premier récipient le chocolat préalablement fondu et mélangez. Ajoutez la vanille dans le second récipient et mélangez.

Versez 1 cuillerée à café de pâte au chocolat dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, puis versez par-dessus une cuillerée à café de pâte à la vanille. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines marbrées en dessert avec des petits pots de crème au chocolat.

LES PLUS

Pour le goûter, coupez les madeleines en deux et glissez-y un carré de chocolat avant de les passer au four à thermostat 2 pendant 5 minutes.

Madeleines à la frangipane

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 40 g de préparation pour crème frangipane
 5 g d'amandes effilées grillées

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte la préparation pour crème frangipane et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire, et parsemez d'amandes effilées. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines à la frangipane en dessert avec un blanc-manger aux amandes.

LES PLUS

Si vous avez besoin de faire griller des amandes effilées, passez-les 30 secondes à feu vif dans une poêle à revêtement antiadhésif ou sur une plaque dans le four en position gril.



Madeleines au caramel

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 3 cuillerées à soupe de caramel liquide

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez à la pâte le caramel et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une crème brûlée ou une crème caramel.

VARIANTE

Au caramel et aux fruits secs : ajoutez à la pâte 20 g de fruits secs au choix (raisins, noix...).



Madeleines savoyardes

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 4 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 20 g de reblochon
 1 petit oignon
 50 g de dés de lardons
 5 g de beurre
 Sel
 Poivre

Épluchez et émincez finement l'oignon. Coupez le reblochon en dés en conservant la croûte. Dans une poêle, faites revenir à feu vif l'oignon et les lardons pendant environ 30 secondes dans le beurre. Réservez.

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez légèrement et poivrez.

Ajoutez à la pâte le reblochon et la préparation à base de lardons. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines chaudes d'une salade verte et de pommes de terre sautées. Elles sont aussi idéales à l'apéritif.

LES PLUS

Pour éplucher les oignons sans pleurer, tenez une allumette entre vos dents, le bout soufré vers l'extérieur.

Madeleines au saumon et à l'oseille

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 100 g de filet de saumon frais
 5 feuilles d'oseille
 10 g de beurre
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une poêle, faites revenir dans le beurre l'oseille coupée en fines lanières pendant environ 1 minute, jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Ajoutez le saumon coupé en dés. Salez et poivrez. Faites cuire pendant encore 1 minute à feu moyen. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez l'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte la préparation à base de saumon et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines chaudes ou froides à l'apéritif, accompagnées de tranches de saumon fumé.

LES PLUS

Toutes les préparations salées peuvent se préparer la veille. Il ne reste plus alors qu'à faire la pâte, à y ajouter la préparation salée et à cuire les madeleines au dernier moment. Question d'organisation !

Madeleines à l'andouillette et au beaufort

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 5 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
 15 g de gruyère râpé
 20 g de beaufort
 100 g d'andouillette
 1 cuillerée à café de moutarde forte
 Sel
 Poivre

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans une poêle, faites revenir l'andouillette coupée en petits morceaux dans 1 cuillerée à soupe d'huile, à feu moyen pendant 2 minutes. Ajoutez la moutarde et mélangez. Salez et poivrez. Laissez tiédir.

Retirez la croûte du beaufort et coupez-le en petits dés.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le reste d'huile et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

Ajoutez à la pâte l'andouillette et le beaufort. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

J'accompagne généralement ces madeleines chaudes d'une salade verte ou je les sers à l'apéritif avec de la moutarde.

VARIANTE

À la saucisse de Morteau et au beaufort : remplacez l'andouillette par 100 g de saucisse de Morteau cuite.





Madeleines au thé

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 1 cuillerée à café de poudre de thé matcha
 1 cuillerée à soupe de miel

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole avec le miel et la poudre de thé matcha pendant 30 secondes. Laissez tiédir.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble.

Versez dans la pâte le beurre aromatisé et mélangez vivement à l'aide d'un fouet. Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Évidemment, je sers ces madeleines à l'heure du thé.

VARIANTE

À la chicorée : remplacez le thé par 1 cuillerée à café de chicorée soluble.

Madeleines au miel

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 20 g de miel liquide

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez alors les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et le miel. Mélangez le tout vivement à l'aide d'un fouet.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec un nougat glacé.

VARIANTE

Vous pouvez également préparer des madeleines nature puis, lorsqu'elles sont cuites et qu'elles ont refroidi, à l'aide d'une seringue achetée en pharmacie, introduire le miel par l'un des côtés de la madeleine.

Madeleines aux fruits secs

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 10 g de cacahouètes (non salées)
 10 g de pistaches pelées (non salées)
 10 g de cerneaux de noix
 10 g de raisins blonds
 20 g de pralines roses (confiseur)

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Hachez au robot les cacahouètes, les pistaches, les noix, les raisins et les pralines. Ajoutez à la pâte les fruits secs et mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines en dessert avec une compote de vieux garçon.

VARIANTE

Vous pouvez remplacer les pralines roses par des bonbons fourrés au chocolat.



Madeleines aux raisins

Pour 16 madeleines

2 œufs
 80 g de farine + 1/2 sachet de levure chimique
 (ou 80 g de farine avec poudre levante incorporée)
 80 g de sucre semoule
 80 g de beurre salé
 70 g de raisins de Corinthe ou de raisins blonds
 2 cuillerées à soupe de rhum

Préchauffez le four à 270 °C (thermostat 9).

Dans un bol, mettez les raisins avec le rhum et couvrez-les d'eau tiède.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole ou au four à micro-ondes puis laissez-le tiédir. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange farine-sucre et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez vivement à l'aide d'un fouet.

Égouttez les raisins et ajoutez-les à la pâte. Mélangez.

Versez 1 cuillerée à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire. Mettez les madeleines au milieu du four à 270 °C (thermostat 9) pendant 4 minutes, puis baissez la température à 210 °C (thermostat 7) et laissez cuire pendant encore 4 minutes. Faites de même avec la seconde fournée.

Démoulez aussitôt.

Je sers généralement ces madeleines à l'heure du thé.

VARIANTES

Aux raisins et au chocolat : remplacez les 70 g de raisins et le rhum par 20 g de raisins secs et 50 g de chocolat noir fondu.

Aux raisins et aux amandes : remplacez les 70 g de raisins et le rhum par 40 g de raisins secs et 20 g de poudre d'amandes.

Index par produits

Cet index regroupe les principaux produits des recettes de ce livre et renvoie aux numéros de pages correspondants. Lorsque le produit n'est pas un ingrédient de la recette principale mais de la variante, le numéro de page est suivi d'un astérisque.

A

abricot 58
abricot (sec) 136
agneau 17*
amande 39, 49, 65*, 137, 141
amandes (poudre d') 155*
ananas 63, 107*
andouillette 147
anis 95*
armagnac 127*
asperge 27
aubergine 76
avocat 75

B

bacon 27*, 53*
banane 35, 122
banane (séchée) 33*
beaufort 147
bœuf 17
bœuf (carpaccio de) 77
bonbons fourrés au chocolat 153*
boudin (antillais) 107*
boudin (noir) 107
Boursin® 27

C

cacahouètes 153
cacao (amer) 113
café (extrait de) 117
camembert 135
canard (magret de) 121
cannelle 20*
cantal 98
câpres 54
caramel 143
carotte 57, 100
cerises 23*, 59, 131*
cerises (confites) 23*, 137

champignon de Paris 87
chantilly 71*, 83
chèvre 75
chicorée 151*
chipolata 43
chocolat (« After-Eight® ») 73
chocolat (blanc) 131
chocolat (noir) 23, 71, 137, 140, 155*
chocolat (pépites de) 33, 35*, 117*
chorizo 106*, 135
citron 49*, 54*, 80, 117*
citron (écorce confite) 113*
cognac 127*
crevettes 111
curry 111

D

dinde 136

E

escargot 97

F

farine de gruau 112
feta 133*
figue (séchée) 101
fleur d'oranger (eau de) 21*, 44
foie gras 126
fourme d'Ambert 98
fraise 49
framboise 69
frangipane 141
fruits rouges 83*
fruits secs 143*, 153
fruits confits 129

G

glace (à la vanille) 71
gorgonzola 76*
gruyère 53*

H

haddock 133
herbes 68

J

jambon (blanc) 41, 53, 106*
jambon (cru) 27*

L

lardons 16*, 106, 145
lavande 21*, 58

M

macaron 91
maquereau 39*
marron (crème de) 105
marrons (glacés) 127
merguez 43
miel 31, 137, 151, 152
miel (d'oranger) 44
mimolette 133
morbier 98
moules 97*
moutarde 32, 43*
mozzarella 64*, 76
munster 135*
myrtille 94

N

noisettes 58*, 123, 131
noisettes (poudre de) 95
noix 23*, 101, 127*, 153
noix de coco (en poudre) 35, 63*
noix de pécan 20*, 23*, 115
nougat 131*

O

œuf 15
oignon 16, 145
olives 53
orange 21
orange (écorce confite) 20, 23*, 113*,
127, 137
oseille 146

P

pamplemousse 117
parmesan 121
pastis 65
pâte à tartiner 83*
pêche 81
pesto 26
petits pois 57
pignons de pin 26*, 95*

pistaches 35*, 59, 153
poire 38*, 75*, 95, 122*
poire (séchée) 95*
pomme 20, 55, 107, 126
porto 101
poulet 32, 41
pralin (en poudre) 33*
pralines roses 153
pruneaux 127*

R

raclette 106
raisins (secs) 100, 153, 155
reblochon 145
régliasse 69*
rhubarbe 45
rhum 105, 129, 155
roquefort 76*, 122
rose (sirop de) 49*

S

safran 89
saint-jacques 123
saint-marcellin 38
sardines 39*, 54
sauce soja 31
saucisse aux herbes 43
saucisse de Francfort 43
saucisse de Morteau 147*
saumon 146
saumon (carpaccio de) 77*
saumon (fumé) 99
sirop d'érable 115

T

tapenade 38*
thé (matcha) 151
thon 39, 55
thym 20*, 58*, 64
tomate (confite) 54*, 64
truite 65

V

vanille 35*, 69, 140
veau 17*
vin 81