

Madeleines de Lenôtre

Ah, les **madeleines**...J'en ai un souvenir d'enfance, la madeleine bossue ou celle en longueur, leur texture un peu compacte qui colle au palais, et le bon goût de beurre. Ce n'était pas mes friandises préférées mais j'étais curieuse depuis longtemps de les tester maison.

Eh oui, d'abord parce que tout est meilleur maison (sauf peut être les cookies et les muffins 🙄) , et que je me disais que peut-être, faites maison, les madeleines sont le meilleur goûter du monde??

Et puis j'avoue, je voulais réussir à faire de belles bosses 😊



Alors j'ai acheté un moule (en alu, je reviens des moules en silicone), et j'ai utilisé la recette de Lenôtre, trouvée sur le site incroyablement fourni de [Piroulie](#).

Le secret pour une belle bosse est le choc thermique : la pâte doit reposer au frigo minimum deux heures, et être enfournée à four très chaud. En parlant de pâte, lors de la réalisation, j'ai été étonnée par sa texture compacte.

Par contre, à la dégustation, quel moelleux! Très loin de ce dont je me souvenais, j'ai adoré la texture, et j'ai été très étonnée mais elles étaient toujours parfaites le lendemain.



Quant au goût, si chéri a adoré, je ne trouve toujours pas que c'est le meilleur goûter au monde. Mais pour ceux qui aiment

les madeleines, n'hésitez pas un instant, je pense que celles ci sont parfaites!

Quand même, maintenant que j'ai le moule, je vais moi aussi comparer les recettes comme [Piroulie](#)...

Pour 24 madeleines



- 3 œufs
 - 120 g de sucre
 - 20 g de miel ou de sirop d'agave
 - 1 cc de vanille en poudre
 - 150 g de farine T55
 - 125 g de beurre pommade
 - 5 g de levure chimique
 - Une pincée de sel
-
- Faites ramollir votre beurre quelques secondes au micro ondes (ou laissez le se ramollir à température ambiante, dans ce cas il faut le sortir en avance)
 - Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le sucre, la vanille, la pincée de sel et le miel. Il faut que le mélange blanchisse et augmente de volume
 - Ajoutez alors la farine tamisée avec la levure, fouettez à nouveau
 - Pour finir, incorporez le beurre pommade. La pâte n'est pas du tout « liquide », c'est normal !

- Faites reposer la pâte minimum 2h au frigo, voire toute une nuit
- Préchauffez votre four à 230°C
- Graissez et farinez votre moule à madeleines, et disposez une cuillère à soupe de pâte dans chaque empreinte. Pas la peine de trop charger, je vous assure, ça va beaucoup s'étaler à la cuisson. Si vous trouvez la pâte vraiment compacte, c'est normal!
- Enfournez, baissez de suite la température à 200°C et laissez 3 minutes jusqu'à ce qu'une "dépression" se crée au centre de chaque madeleine
- Baissez alors le four à 180°C et poursuivez la cuisson 5 minutes
- Sortez du four et disposez les madeleines sur une grille le temps qu'elle refroidisse
- Régalez vous!