Les madeleines

Le dessert est en fait le plat le plus compliqué. A la fin du repas, les convives n'ont plus vraiment faim et, pourtant, c'est du dessert qu'ils se souviendront. Et, après les différents plats salés et riches en arômes, ils ont souvent envie d'une petite chose sucrée pour terminer et équilibrer le repas en beauté. Les madeleines sont la solution idéale. Cette pâtisserie légère et aérienne peut être affinée avec des zestes frais de citron, de citron vert ou d'orange. Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou de rose leur conféreront un arôme délicat. Vous pouvez également les aromatiser avec de la poudre de matcha ou de cacao. La recette est simple: il suffit de mélanger 125 g de sucre avec 110 g de farine, ½ cc de poudre à lever et une pincée de sel. Faire fondre 110 g de beurre, laisser légèrement refroidir et mélanger avec deux œufs. Incorporer le tout avec les zestes de citron (ou autres arômes) et verser le tout dans une poche à douille. Beurrer généreusement et fariner les moules (pour éviter que les madeleines collent) et les remplir de pâte aux trois quarts. Cuire entre 5 et 7 min au four préchauffé à 200 °C. Les madeleines doivent être gonflées. Retourner les madeleines encore chaudes sur une serviette propre et les saupoudrer de sucre glace. Et voilà comment préparer un feu d'artifice pour terminer vos repas en beauté.

Zug, May 2014 © by V-ZUG