

# Madeleines au beurre



## INGRÉDIENTS

- Farine 200 g
- Beurre fondu 100 g
- Œufs 3 œufs
- Sucre 150 g
- Levure chimique 8 g
- Fleur d'oranger 2 c à s



## USTENSILES

- Moule à madeleines ×2
- Saladier ×1
- Cuillère en bois ×1
- Balance de cuisine ×1
- Four ×1



## Préparation

1. Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8).  
Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver.
2. Mélanger les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait.
4. Ajouter la farine et la levure chimique.
5. C'est ensuite le tour du beurre et le restant du lait; laisser reposer 15 min.
6. Beurrer les moules à madeleines et verser la préparation dedans.  
Attention : mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !.
7. Enfourner à 240°C (thermostat 8), et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7).  
laisser encore 10 min. Surveiller bien la cuisson !
8. Démouler dès la sortie du four. Laisser refroidir sur une grille.

## Cuisson

**Durée :** 15 minutes au total  
**Température :** 240°C x 5 min. (Th. 8)  
                  200 °C x 10 min. (Th. 6-7)  
**Récipient :** Moules à madeleines beurrés  
                  et farinés  
**Précautions :** Beurrer et fariner les moules.

## Service

**Pour :** 16 personnes  
**Nombre de pièces :** 32 madeleines  
**Quand servir :** Immédiatement après  
refroidissement sur une  
grille, 5 minutes après  
démoulage.

## Activités ludiques

### 📝 EXERCICE: Compte les ingrédients

Combien d'ingrédients différents utilise-t-on pour cette recette ?

Réponse : \_\_\_\_\_

### 📝 EXERCICE: Reconnais les ingrédients

Peux-tu reconnaître les ingrédients utilisés dans cette recette dans les photos ci-dessous ?



### 📝 EXERCICE: Calcul gourmand

Si la recette est pour 16 personnes, combien faut-il d'ingrédients pour le double de personnes ?

*Multiplie chaque quantité par 2 !*

#### Ingrédient

- Farine
- Beurre fondu
- Œufs
- Sucre
- Levure chimique
- Fleur d'oranger

#### Quantité × 1

- 200 g
- 100 g
- 3 œufs
- 150 g
- 8 g
- 2 c à s

#### Quantité × 2

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## EXERCICE: Les étapes de préparation

Dessine les 3 étapes principales de la préparation :

Étape 1

Étape 2

Étape 3

## Notes et astuces

### ASTUCE :

**Astuce du chef :** Pour des madeleines bien bombées — *si tu as le temps* — laisse reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant la cuisson.

### LE SAIS-TU ?

Les madeleines sont originaires de Lorraine, en France. Elles sont célèbres grâce à l'écrivain Marcel Proust qui les mentionne dans son livre “À la recherche du temps perdu” !

La madeleine est depuis toujours l'un des plaisirs coupables favoris des Français. Son origine remonte à 1775. C'est au château de Commercy qu'elle fut inventée par la cuisinière favorite du roi Stanislas de Pologne. La jeune femme donna ainsi son nom à ce délicieux gâteau fait à base de beurre, de sucre, de farine et de lait.

### LE SAIS-TU ?

Sais-tu que la cuisine est une science ? Quand tu mélanges les ingrédients et que tu les chauffes, des réactions chimiques se produisent ! C'est ce qui donne le bon goût et la belle forme à tes gâteaux.

### ASTUCE :

N'oublie pas de toujours demander l'aide d'un adulte pour utiliser le four ! 

### IN ENGLISH (GB/US):

#### Ingredients

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| • Flour                | 7 oz (200 g)   |
| • Melted butter        | 3.5 oz (100 g) |
| • Eggs                 | 3 eggs         |
| • Sugar                | 5.3 oz (150 g) |
| • Baking powder        | 0.3 oz (8 g)   |
| • Orange blossom water | 2 tbsp         |

#### Utensils

- |                  |    |
|------------------|----|
| • Madeleine mold | x2 |
| • Mixing bowl    | x1 |
| • Wooden spoon   | x1 |
| • Kitchen scale  | x1 |
| • Oven           | x1 |

## ✓ Vérifications importantes

**Pendant la cuisson :** Baisser la température après 5 minutes (thermostat 8 à 6-7)

Surveiller la cuisson après 5 minutes.

Ne pas laisser trop longtemps au four : ça brûle très vite!

**En fin de cuisson :** Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (doit ressortir sèche).