

# Madeleines au beurre



## Ingrédients

- Farine 200 g
- Beurre fondu 100 g
- Œufs 3 œufs
- Sucre 150 g
- Levure chimique 8 g
- Fleur d'oranger 30 ml (2 c à soup.)
- Lait 5 cl (50 g)



## 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

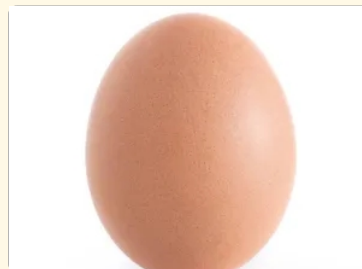
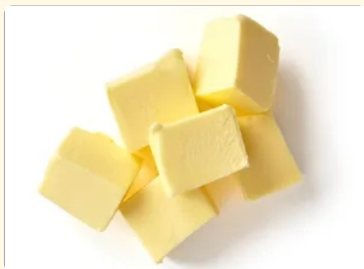
### EXERCICE: Compte les ingrédients

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	Quantité×1	Quantité×2
Farine	200 g	_____
Beurre fondu	100 g	_____
Œufs	3 œufs	_____
Sucre	150 g	_____
Levure chimique	8 g	_____
Fleur d'oranger	30 ml (2 c à soup.)	_____
Lait	5 cl (50 g)	_____



## 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*
- Milk *2.8 tbsp*

🍴 **Utensils**

- Madeleine mold *×2*
- Mixing bowl *×1*
- Wooden spoon *×1*
- Kitchen scale *×1*
- Oven *×1*

✓ **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).