

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

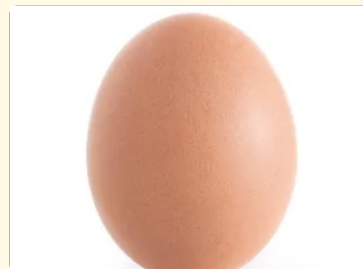
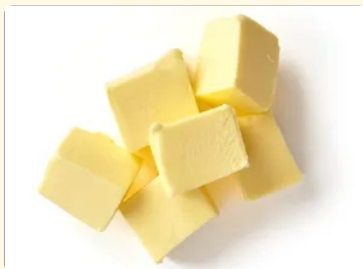
EXERCICE: Compte les ingrédients

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	Quantité×1	Quantité×2
Farine	200 g	_____
Beurre fondu	100 g	_____
Œufs	3 œufs	_____
Sucre	150 g	_____
Levure chimique	8 g	_____
Fleur d'oranger	2 c à s	_____



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 ×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).