

Madeleines au beurre



🥚 Ingrédients

- **Farine** 250 g
- **Beurre** 100 g
- **Œufs** 3 œufs
- **Sucre** 150 g



Préparation

1. Mélanger la farine et le sucre.
2. Ajouter les œufs un à un.
3. Faire fondre le beurre et l'incorporer à la pâte.
4. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Remplir les moules à madeleines avec la pâte.

🔥 Cuisson

Durée : 10 minutes
Température : 200 °C (thermostat 6-7)
Récipient : Moules à madeleines
Précautions : Beurrer et fariner les moules.



Service

Pour : 6 personnes
Nombre de pièces : 12 madeleines
Quand servir : Immédiatement après refroidissement

Activités ludiques



EXERCICE: Compte les ingrédients

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

Réponse : _____



EXERCICE: Les étapes de préparation

Dessine les 3 étapes principales de la préparation :

Étape 1

Étape 2

Étape 3

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.



EXERCICE: Calcul gourmand


Si la recette est pour 6 personnes, combien faut-il d'ingrédients pour le double de personnes ?

Multiplie chaque quantité par 2 !

Ingrédient	Quantité×1	Quantité×2
Farine	250 g	_____
Beurre	100 g	_____
Œufs	3 œufs	_____
Sucre	150 g	_____



ASTUCE :

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

Notes et astuces

ASTUCE :

Astuce du chef : Pour des madeleines bien bombées, 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" !

✓ Vérifications importantes

Pendant la cuisson : Surveiller la cuisson après 8 minutes.

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