

Madeleines au beurre



➊ Ingrédients

• Farine	200 g		• Moule à madeleines	×2	
• Beurre fondu	100 g		• Saladier	×1	
• Œufs	3 œufs		• Cuillère en bois	×1	
• Sucre	150 g		• Balance de cuisine	×1	
• Levure chimique	8 g		• Four	×1	
• Fleur d'oranger	30 ml (2 c à soupe.)				
• Lait	5 cl (50 g)				

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
- Lait

Quantité × 1

- 200 g
- 100 g
- 3 œufs
- 150 g
- 8 g
- 30 ml (2 c à soup.)
- 5 cl (50 g)

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 |
| • Milk | 2.8 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).