

MADIES

Une recette Valrhona

Recette pour environ 20 madies.

Niveau moyen

Crédit photo : LUKAM



COOKIES

60	g	CHOCOLAT CARAÏBE 66 %
60	g	CHOCOLAT DULCEY 32 %
85	g	beurre
90	g	cassonade
1		œuf entier
100	g	farine
4	g	levure chimique
130	g	noix hachées

Hacher grossièrement les chocolats à l'aide d'un couteau à dents.

Ramollir le beurre en pommade, ajouter la cassonade et remuer jusqu'à blanchissement de la préparation.

Incorporer l'œuf, puis la farine et la levure tamisée.

Ajouter le chocolat et les noix hachées à la préparation.

Former des boudins dans du film alimentaire et faire durcir au congélateur.

ASTUCES : vous pouvez remplacer le chocolat noir et Dulcey par du chocolat au lait et du chocolat blanc. Vous pouvez remplacer les noix par des noix de pécan ou des noisettes.

MADELEINES

1		citron jaune
140	g	sucres semoule
20	g	miel
150	g	œufs entiers (3 œufs)
150	g	farine
5	g	levure chimique
140	g	beurre fondu

Zester le citron sur le sucre semoule. Délayer le miel dans les œufs entiers et y mélanger la préparation sucre / citron.

Tamiser la farine et la levure et les incorporer à la préparation précédente.

Ajouter le beurre préalablement fondu.

Laisser la pâte reposer 12 heures au réfrigérateur.

MONTAGE

Couper des rondelles de 2 à 3 cm de pâte à cookies. Placer les rondelles dans un moule rond flexiplan. Cuire 7 minutes environ à 160°C. Sortir du four et pocher la préparation des madeleines sur les cookies pré-cuits. Cuire au four 7 minutes à 190°C. Sortir du four et laisser refroidir. Démouler, déguster.

