

Madeleines au gingembre et au miel



Pour environ 24 petites madeleines :

- 80 g de beurre demi-sel
- 80 g beurre doux
- 160 g de farine
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 90 g de sucre
- 25 g de miel
- 5 cl lait
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre rase

1. Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le cuire un peu, jusqu'à ce qu'un dépôt mousseux se forme à la surface. Filtrez deux fois à travers une passoire pour récupérer la partie ainsi clarifiée de la matière grasse. Laissez tiédir.

2. Blanchissez les oeufs et le sucre, puis ajoutez la farine, la levure et le gingembre tamisés. Mélangez.

3. Ajoutez le miel dilué dans le lait puis le beurre tiédi. Vous obtenez une pâte très lisse et onctueuse. Placez-la 2 à 6 heures au frais (cela permet à la levure d'agir : madeleines bossues et bien aérées garanties).

4. Préchauffez le four à 220°C thermostat 7-8, chaleur tournante si possible. Remplissez des empreintes à madeleines en silicone (en général, il faut les remplir aux 3/4 ; mais selon la forme, la largeur et la profondeur des empreintes, la formation de la bosse se fait différemment... le mieux est de faire un test sur quelques madeleines afin de trouver le bon degré de remplissage).



5. Enfournez pour 6 à 8 minutes environ (très variable selon les fours et les moules utilisés). Surveillez bien : dès que la bosse s'est formée, vous pouvez éteindre le four et laisser la cuisson se terminer en douceur pendant encore 5 à 7 minutes, porte du four fermée. La pâte contenue dans la bosse ne doit plus paraître liquide. Les madeleines doivent être dorées sur les bords mais pas brunes ; la bosse reste claire, c'est normal. Ne les faites pas trop cuire, elles seraient sèches. Il est normal qu'à la fin de la cuisson, elles paraissent encore très humides. Laissez tiédir avant de démouler sur une grille.

