

Madeleines au beurre salé et thé matcha



Pour env. 24 madeleines de taille « ordinaire » :

- **beurre** 1/2 sel : 160g
- **farine** : 160g
- **oeufs** : 2
- **levure** chimique : 11g (1 sachet)
- **sucre** : 100g
- **miel** : 1 cs rase
- **lait** : 5 cl
- **matcha** (thé vert japonais en poudre) : 1 cc 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 thé matcha 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 230° C. Remplissez des empreintes à madeleines en silicone. C'est l'opération la plus délicate. Non, je ne plaisante pas : pour obtenir une belle bosse, le degré de remplissage doit être évalué avec précision. Selon la forme, la largeur et la profondeur des empreintes, j'ai remarqué que le résultat n'était pas le même. Mes empreintes les plus étroites et les plus profondes doivent être remplies aux 3/4 sinon c'est la cata, la bosse s'effondre et se transforme en une coulée de lave. J'ai acheté récemment une autre plaque à madeleines dont les moules sont plus larges et moins hauts. Ces dernières nécessitent au contraire d'être remplies à ras bord, sinon, elles donnent des madeleines toutes plates (avec la même recette, bien entendu). Deux ou trois fournées-test vous permettront de savoir à quoi vous en tenir avec votre propre matériel...



5. Enfourez pour 6 à 8 minutes en gros (très variable selon les fours et les moules utilisés). Dès que la bosse s'est formée, vous pouvez éteindre le four et laisser la cuisson se terminer en douceur, 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.

