

Gâteau madeleine

Matériel :

- 5 œufs 55/60 ou 6 œufs 50/55 (voir calibre sur l'emballage)
- Le poids en œufs de farine
- Le poids en œufs de sucre semoule
- 250 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique alsacienne
- 2 sachets de sucre vanillé (et non vanilliné)

Matériel :

- un grand saladier
- un cul de poule de 25 cm
- un batteur ou un fouet électrique
- une spatule plastique de pâtissier
- une spatule inox
- des moules à savarin et/ou kouglof
(1 grand moule à savarin ou à kouglof et 6 petits moules à kouglof)
- une corne



Phases techniques :

- 1** Faire ramollir le beurre à température ambiante afin d'obtenir un beurre pommade.
- 2** Casser les œufs et réserver les jaunes dans un saladier. Mettre les blancs dans un cul de poule, y ajouter un peu de sucre et les monter en neige, jusqu'à obtention d'un mélange ferme.
- 3** Dans un autre saladier, mettre les jaunes, le reste du sucre, 1 sachet ½ de sucre vanillé et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène et souple. En cas de difficulté (mélange trop pâteux) incorporer un peu des blancs battus en neige pour « assouplir » la préparation.
- 4** Mélanger ¾ d'un sachet de levure chimique alsacienne et la farine. Incorporer ces ingrédients dans le saladier avec le mélange « jaunes d'œufs – sucre vanillé » et mélanger au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation soit homogène et « lisse ».

- 5** Incorporer le beurre pommade et mélanger la préparation jusqu'à ce qu'elle soit de nouveau homogène.

- 6** Incorporer à la préparation le reste des blancs et mélanger délicatement à la spatule plastique afin de ne pas rabattre les blancs.

- 7** Dans un moule à savarin ou un moule à kouglof, beurré et fariné, verser la préparation jusqu'aux 2/3 de la hauteur du moule et l'étaler à l'aide de la spatule inox. La préparation obtenue permet de remplir un moule à savarin et une planche de 6 moules individuels pour kouglof.

- 8** *Préchauffer le four à 180°.*
Faire cuire le gâteau madeleine 25 à 30 minutes pour le grand moule et ¼ d'heure pour les petits moules. Surveiller la coloration à partir de la mi-cuisson et tester la cuisson vers la fin en piquant le gâteau à l'aide d'un couteau pointu fin. Aucune trace de pâte de doit subsister sur la pointe du couteau.

A consommer en accompagnement d'une glace en fin de repas, des fruits au sirop ou tout simplement d'un café.
Le gâteau madeleine se prête à bien des accompagnements et peut se congeler sans problème.