

Madeleines de Commercy¹

En 1755, lors d'un dîner à la cour du Roi Stanislas Leszczynski, le pâtissier rend son tablier sans crier gare, en emportant avec lui ses gâteaux. Une jeune soubrette propose alors de confectionner les gâteaux que faisait sa grand-mère. La soubrette, Madeleine, originaire de Commercy, est félicitée et la petite coque blonde est baptisée la "Madeleine de Commercy".



Ingrédients pour 32 madeleines

- 260 grammes de farine sans grumeau
- 260 grammes de beurre salé
- 260 grammes de sucre semoule
- 6 gros œufs
- 1 sachet de levure chimique sauf si farine avec poudre levante

Préparation

- Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- Mélanger la farine, la levure et le sucre.
- Batta grossièrement les 6 œufs dans un cul de poule.
- Ajouter le mélange farine/sucre/levure dans les œufs et battre rapidement. Lorsque la pâte est bien lisse, verser le beurre fondu.
- Verser une cuillère à soupe de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleines préalablement beurré et fariné si nécessaire.
- Préchauffer le four à 240° (Thermostat 8).
- Mettre les madeleines au milieu du four préchauffé à 240° pendant 4 minutes, puis baisser la température à 180° (Thermostat 6) et laisser cuire encore 4 minutes.
- Démouler aussitôt.

