



*Petits gâteaux*  
Madeleines de blé noir



**25 min** 15 min 10 min **0** **464**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 10 personnes

**Ingrédients pour les  
madeleines au blé noir**

290 g **Sucre semoule**  
200 g **Farine de sarrasin**  
6 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
290 g **Beurre**  
50 g **Farine**  
2 **Citron(s)**  
14 g **Levure chimique**

**Ingrédient pour beurrer  
les moules**

1 **Beurre**

**Étape 1**

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7) sur chaleur tournante.
- 2 A l'aide d'un pinceau, beurrer généreusement les moules à madeleines.
- 3 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs et réserver les jaunes. Garder les blancs d'oeufs pour une autre recette.
- 4 Ajouter le sucre semoule aux jaunes d'oeufs, blanchir le mélange à l'aide d'un fouet.
- 5 Faire chauffer le beurre au micro-ondes pendant moins d'une minute puis le verser sur les jaunes d'oeufs en mélangeant.
- 6 Râper le citron au-dessus du saladier pour en extraire le zeste.
- 7 Couper le citron en deux avec un couteau d'office et en extraire le jus avec un presse-agrumes.
- 8 Verser le jus de citron dans le saladier en mélangeant au fouet puis réserver.
- 9 Placer un tamis au dessus d'un autre saladier et placer les deux farines dedans.  
Secouer le tamis pour faire tomber la farine dans le

- 10 Secouer le saladier pour faire tomber la farine dans le saladier.
- 11 Ajouter la levure chimique. Verser l'appareil au citron en mélangeant avec une maryse.
- 12 Mélanger en raclant les bords, soulever la pâte tout en faisant tourner le saladier.
- 13 A l'aide d'une cuillère à soupe, remplir les moules aux 3/4 car la préparation va gonfler à la cuisson.
- 14 Tapoter légèrement la plaque contre le plan de travail pour évacuer les bulles d'air, puis enfourner pendant 4 minutes.
- 15 Baisser ensuite à 170°C (Th. 5-6) et laisser cuire pendant encore 6 minutes selon la puissance du four. Les madeleines doivent être dorées.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir les madeleines du four, laisser reposer pendant quelques minutes avant de les démouler.
- 2 Utiliser un couteau pour démouler les madeleines et les déposer sur une assiette de dressage.