

Petits gâteaux
Madeleines aux épices



30 min **20 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

507

CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Tamiser la farine au dessus d'un saladier à l'aide d'un chinois.
- 2 Mettre le beurre pommade dans un autre saladier et le travailler avec une spatule.
- 3 Lorsque le beurre est bien lisse, ajouter le sucre puis continuer de mélanger.
- 4 Incorporer progressivement la farine dans le beurre en mélangeant avec la spatule. Racler les bords du saladier pour récupérer tous les ingrédients puis verser le lait et mélanger.
- 5 Lorsque le mélange est parfaitement homogène, incorporer les oeufs un à un en mélangeant à chaque ajout.
- 6 Verser la levure chimique, les épices puis mélanger à nouveau.

Étape 2

Chemisage du moule et cuisson des madeleines

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7) en mode chaleur tournante.

Ingrédients
 pour **8** personnes

Ingrédients pour les madeleines

290 g **Farine**
 310 g **Beurre**
 80 g **Sucre semoule**
 3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 9 cl **Lait demi-écrémé**
 2 c. à soupe **Quatre-épices**
 25 g **Levure chimique**

Ingrédients pour le dressage

1 **Anis étoilé**
 1 **Bâton de cannelle**

- 2 Rabattre une poche à douille dans un verre mesureur pour faciliter son remplissage.
- 3 A l'aide d'une maryse, remplir la poche d'appareil à madeleines. Remonter la poche et l'aplatir sur le plan de travail, pousser la pâte vers l'ouverture.
- 4 Couper le bout de la poche avec un couteau puis fermer le haut de la poche en la tournant.
- 5 Remplir les moules de pâte avec la poche.
- 6 Beurrer les moules avec un pinceau s'ils sont en métal.
- 7 Tasser la plaque pour répartir la pâte puis enfourner pendant environ 10 minutes selon la puissance du four.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les madeleines lorsqu'elles sont bien dorées et bombées.
- 2 Disposer les madeleines sur une assiette de dressage puis décorer avec des bâtonnets de cannelle et de la badiane. Servir aussitôt.