



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Madeleine à l'huile, version industrielle

Pour 10 personnes | Très facile

150 min | **0.45€** La portion (prix indicatif)



Pour 40 madeleines.

Suggestion pour pimper vos madeleines : remplacez le miel par un autre sirop (érable, agave, datte). Attention, le pouvoir sucrant ne sera pas le même que le miel.

Les ingrédients

- 200 g de Sucre en poudre
- 4 pièce de Oeuf
- 400 g de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- 12.5 g de Levure chimique
- 235 ml de Huile de colza
- 3 c à s de Miel (assez liquide)
- 65 ml de Lait demi écrémé
- 1 c à c de Extrait de vanille

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 10 min



Attente : 120 min

- 1 Sortez tous les ingrédients pour qu'ils soient à température ambiante.
- 2 Battez au fouet 200 g de sucre avec 4 œufs (200 g sans la coquille). Comptez quelques minutes pour que le mélange soit mousseux et blanc.
- 3 Ajoutez 400 g de farine et 2½ càc de levure chimique (12,5 g) en les tamisant. Mélangez à la spatule. La pâte va être sableuse, c'est normal.
- 4 Ajoutez 235 g d'huile de colza, 65 g de miel, 65 ml de lait, 1 grosse càc d'extrait de vanille et 1 grosse càc de sel (≈6,5g). Mélangez pour homogénéiser la pâte, sans insister.

- 5 Filmez le saladier avec un film au contact de la pâte. Mettez au frais 2-3 heures minimum, le mieux étant même 24 heures. Le repos de la pâte permet 1) d'améliorer le parfum de la madeleine, mais surtout 2) d'obtenir une bosse digne des meilleurs pâtissiers, créée par le choc thermique entre le froid de la pâte et la chaleur du four.
- 6 Pendant que la pâte repose, beurrez et farinez un moule à madeleine (silicone ou acier). Mettez-le au frais aussi.
- 7 Préchauffez le four à 200°C en chaleur traditionnelle quand la pâte a presque fini de reposer (lancez-le plus ou moins longtemps avant en fonction de votre four).

Astuce : si vous en avez, mettez la pâte dans une poche à douille pour faciliter le pochage dans le moule. Chassez l'air et fermez la poche (élastique, pince). Coupez une ouverture d'1 cm.

- 8 Quand le four est à température, placez le moule à madeleine sur une grille de four. Remplissez les cavités aux trois-quarts.
- 9 Enfourez les madeleines au milieu du four pendant 10 minutes environ.
- 10 À la sortie du four, laissez refroidir 5 minutes dans le moule. Démoulez les madeleines. (Si vous utilisez un moule silicone, poussez simplement les madeleines par le dessous.) Laissez les madeleines dans leurs cavités, en les inclinant. Refroidissez complètement, 45 minutes à 1 heure.
- 11 Conservez les madeleines dans un récipient hermétique, à température ambiante.