



**KORIAN**

MAISONS DE RETRAITE



# Livret de recettes de madeleines

Recettes  
créées par  
les Chefs  
Korian



## SOMMAIRE

	La Madeleine Korian .....	4
	La Madeleine façon baba .....	5
	La Madeleine pistache et confiture de lait.....	6
	La Madeleine marbrée au Nutella® .....	7
	La Madeleine façon lemon curd .....	8
	La Magdalena “España” .....	10
	La Madeleine spéculoos .....	11
	La Madeleine Soupir d’enfance .....	12
	La Madeleine façon “Suzette” .....	14
	La Madeleine TOUT chocolat .....	15
	La Madeleine coque en chocolat.....	16

## Édito



Les madeleines, ces délicieuses pâtisseries, sont bien plus que de simples douceurs. Elles sont le symbole des moments précieux partagés en famille, des souvenirs qui remontent à la surface et des émotions qui nous lient les uns aux autres. Chaque bouchée est une invitation au voyage dans le passé, mais aussi au plaisir de savourer ensemble l'instant présent avec gourmandise.

Nous sommes ravis de vous offrir ce recueil de recettes de madeleines élaborées par les chefs de nos maisons qu'ils ont tant de plaisir à réaliser quotidiennement pour les résidents, familles, visiteurs petits et grands.

Que cette magie vous emporte et vous invite à célébrer avec ceux qui vous sont chers la beauté des émotions qui restent intactes malgré les tourments du temps. Car c'est dans ces petits plaisirs simples que se cachent parfois les plus grandes joies.



# La Madeleine Korian

## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

2	Œufs
80 g	Sucre en poudre
50 ml	Lait demi-écrémé
100 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
80 g	Beurre doux

### Info pratique

C'est le choc thermique chaud-froid qui crée la bosse à la cuisson !



## PRÉPARATION

20 mn

1. Mettre le beurre à fondre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Dans un batteur, mélanger les œufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense.
4. Ajouter ensuite dans l'ordre : la farine et la levure, le beurre puis le lait. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber la préparation.
5. Réserver dans une poche à douille 1 heure minimum au froid à +3°C pour laisser au beurre le temps de refroidir. La pâte crue se conserve 24h maximum.

## CUISON

15 mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre.
2. Remplir les moules au 2/3.
3. Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

# La Madeleine façon baba

## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

2	Ceufs
140 g	Sucre en poudre
50 ml	Lait demi-écrémé
100 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
80 g	Beurre doux
40 g	Raisins secs
1 sachet	Thé
15 ml	Rhum
120 ml	Crème entière
20 g	Sucre glace

## Le dressage

Couper la madeleine en deux dans le sens de la longueur. Imbiber les madeleines dans le sirop sans les laisser tremper. Garnir généreusement de crème chantilly !



## PRÉPARATION

40 mn

1. Mettre le beurre à fondre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Hacher les raisins et les ajouter au lait.
4. Dans un batteur, mélanger les œufs et 80g de sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense.
5. Ajouter ensuite dans l'ordre : le lait et les raisins, le beurre puis la farine. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber la préparation.
6. Réserver dans une poche à douille 1 heure minimum au froid à +3°C pour laisser au beurre le temps de refroidir. La pâte crue se conserve 24h maximum.

## CUISSON

15 mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre.
2. Remplir les moules au 2/3.
3. Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

## LE SIROP

1. Porter 60 ml d'eau, 60 g de sucre et le sachet de thé à ébullition. Infuser 3 min et filtrer.
2. Réserver au frais et ajouter le Rhum.

## LA CHANTILLY

1. Fouetter la crème entière puis ajouter le sucre glace.
2. Mettre dans une poche et réserver au frais.

# La Madeleine pistache et confiture de lait

## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

2	Œufs
80 g	Sucre en poudre
50 ml	Lait demi-écrémé
100 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
65 g	Beurre doux
17 g	Pâte à pistache
60 g	Confiture de lait ou lait concentré sucré

### Astuce de Chef !

Pour les plus gourmands, il est possible de tremper la madeleine directement dans la confiture de lait !



## PRÉPARATION

30 mn

1. Mettre le beurre à fondre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Dans un batteur, mélanger les œufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense.
4. Ajouter ensuite dans l'ordre : le mélange farine et levure, le lait, le beurre puis la pâte à pistache. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber la préparation.
5. Réserver dans une poche à douille 1 heure minimum au froid à +3°C pour laisser au beurre le temps de refroidir. La pâte crue se conserve 24h maximum.

## CUISSON

15 mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre.
2. Remplir les moules au 1/3, recouvrir d'un filet de confiture de lait sur chaque madeleine.
3. Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

# La Madeleine marbrée au Nutella®

## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

2	Oeufs
80 g	Sucre en poudre
50 ml	Lait demi-écrémé
100 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
80 g	Beurre doux
40 g	Nutella® ou de pâte à tartiner à la noisette

### Astuce de Chef!

Les madeleines sont encore meilleures lorsqu'elles sont tièdes !



## PRÉPARATION

30 mn

1. Mettre le beurre à fondre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Dans un batteur, mélanger les œufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense.
4. Ajouter ensuite dans l'ordre : le mélange farine et levure, le lait, puis le beurre. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber la préparation.
5. Séparer la pâte dans deux récipients. Incorporer délicatement le Nutella® dans l'un des deux récipients. Le geste permettra le marbrage à la cuisson.
6. Réserver les préparations dans 2 poches à douille 1 heure minimum au froid à +3° C pour laisser au beurre le temps de refroidir. La pâte crue se conserve 24h maximum.

## CUISSON

15 mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre.
2. Remplir les moules au 1/3 en alternant les préparations.
3. Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

# La Madeleine façon lemon curd

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES :

### Pour les madeleines :

2	Œufs
80 g	Sucre en poudre
100 g	Farine
50 ml	Lait
80 g	Beurre doux
1/2 sachet	Levure

### Pour la crème citron :

7 cl	Jus de citron
75 g	Sucre en poudre
2	Œufs
75 g	Beurre doux
1 g	Feuille de gélatine

### Pour les meringues :

1	Blanc d'œuf
75 g	Sucre en poudre



## PRÉPARATION 45 mn

1. Faire fondre le beurre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Dans un batteur, mélanger les œufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense.
4. Ajouter au fur et à mesure, la farine et la levure, puis le beurre et le lait. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Réserver au froid pendant 1 heure minimum.

## CUISSON 90 mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre.
2. Remplir les moules au 2/3.
3. Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

## LA MERINGUE

1. Monter les blancs en neige, lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter 25 g de sucre puis battre à nouveau.
2. Ajouter petit à petit le reste du sucre et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit lisse, brillante et ferme.
3. Mettre le tout dans une poche à douille puis sur une plaque pocher les meringues en forme de gouttes.
4. Cuire au four à 100°C pendant 1 heure puis réserver (à l'abri de l'humidité).

## CRÈME AU CITRON OU LEMON CURD

1. Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.
2. Porter à ébullition le jus de citron et le sucre.
3. Battre les œufs puis verser dessus la moitié du jus de citron chaud.
4. Remettre le tout en cuisson à feu doux jusqu'à obtenir une consistance épaisse.
5. Passer la crème au chinois, ajouter la gélatine et mélanger.
6. Réserver à température ambiante pour faire redescendre la crème à environ 35°C.
7. Couper le beurre en parcelle et le faire tiédir.
8. Ajouter le beurre à la crème et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, jusqu'à obtenir une crème lisse, onctueuse et homogène.
9. Faire prendre la crème citron au froid jusqu'à son épaississement.

## LE MONTAGE

1. Couper les bosses des madeleines et étaler la crème citron sur une surface plane.
2. Placer une meringue sur le dessus.

# La Magdalena "España"

## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

4	Œufs
100 g	Sucre en poudre
10 cl	Huile d'olive vierge
150 g	Farine
2 sachets	Levure chimique
1/2	Citron jaune
1 pot	Yaourt nature
1 pincée	Sel fin
1 g	Cannelle en poudre

## Astuce de Chef !

Pour encore plus de  
saveur, vous pouvez  
râper les zestes du  
citron utilisé sur le  
dessus !



## PRÉPARATION

20  
mn

1. Tamiser la farine avec la levure chimique.
2. Dans un batteur, mélanger les œufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux.
3. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense.
4. Ajouter ensuite dans l'ordre : l'huile, le yaourt nature, le jus de citron, la cannelle, la farine et la levure tamisée. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber la préparation.
5. Réserver dans une poche à douille 3 heures au froid à +3°C pour laisser refroidir la pâte. La pâte crue se conserve 24h maximum.

## CUISSON

20  
mn

Il n'est pas nécessaire de graisser les moules.

1. Remplir les moules au 1/3.
2. Cuire au four à 220°C pendant 15 à 20 minutes.

# La Madeleine speculoos

## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

2	Œufs
80 g	Sucre en poudre
50 ml	Lait demi-écrémé
100 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
80 g	Beurre doux
50 g	Pâte de speculoos

### Astuce de Chef !

Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez réaliser des brisures de biscuits speculoos et les mélanger à la préparation avant la cuisson !



## PRÉPARATION

20 mn

1. Mettre le beurre à fondre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Dans un batteur, mélanger les œufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense.
4. Ajouter ensuite dans l'ordre : le lait, le beurre puis la farine et levure. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber la préparation.
5. Ajouter la pâte de speculoos et mélanger à nouveau.
6. Réserver dans une poche à douille 1 heure minimum au froid à +3°C. La pâte crue se conserve 24h maximum.

## CUISSON

15 mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre.
2. Remplir les moules au 2/3.
3. Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

# La Madeleine Soupir d'enfance

## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES :

### Pour les madeleines :

2	Oufs
80 g	Sucre en poudre
50 ml	Lait demi-écrémé
100 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
80 g + 60 g	Beurre doux
125 g	Chocolat noir
20 g	Noisette entière

### Pour la meringue Suisse :

200 g	Sucre en poudre
2	Blancs d'œufs

## Info pratique

Une meringue bien froide et rigide, permettra un montage final plus facile !



## PRÉPARATION

45 mn

1. Mettre le beurre à fondre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Dans un batteur, mélanger les œufs et le sucre, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter la farine et la levure puis 80g de beurre, et mélanger.
5. Réserver dans une poche à douille 1 heure minimum au froid.

## CUISSON

30 mn

1. Graisser les moules du beurre.
2. Remplir les moules au 3/4 puis laisser de nouveau reposer au frais 5mn.
3. Préchauffer le four à 220°C. Torréfier les noisettes au four quelques minutes, les laisser refroidir puis les concasser. Réserver pour la décoration finale.
4. Enfourner les madeleines pendant 10 à 15 minutes.

## LA MERINGUE SUISSE

1. Mélanger les blancs d'œufs avec 180g de sucre dans un récipient en inox de préférence. Réserver 20g pour la suite.
2. Déposer le récipient sur une casserole contenant de l'eau chaude afin de réaliser un bain-marie.
3. Mettre à feu doux, la température des blancs ne doit pas dépasser +50°C, et monter les blancs au fouet ou au batteur.
4. Battre jusqu'à obtenir une meringue bien brillante et bien onctueuse. Rajouter les 20g de sucre à la fin pour « serrer » les blancs pour un côté plus ferme.
5. Garnir une poche à douille.

## LE MONTAGE

1. Déposer à la poche à douille 3 ronds de meringue sur les madeleines puis mettre au congélateur 10 minutes au minimum pour durcir la meringue.
2. Faire fondre le chocolat et 60g de beurre. Pour faciliter le glaçage, garder le chocolat liquide.
3. Glacer ensuite la meringue en la plongeant rapidement dans le chocolat. Le geste doit être rapide pour obtenir un beau glaçage. Le chocolat doit rester liquide sans être trop chaud, pour vous aider à réaliser cette opération rapide sans faire fondre la meringue suisse.
4. Pour le dressage, nous conseillons de poser la madeleine sur une petite assiette. Décorer ensuite avec les éclats de noisettes torréfiées et concassées.



# La Madeleine façon "Suzette"

## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

2	Œufs
80 g	Sucre en poudre
100 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
60 g	Beurre doux
1	Orange
5 cl	Grand Marnier®
40 g	Sucre glace

### Astuce de Chef !

Pour faciliter le glaçage, aidez-vous d'une poche à douille.



## PRÉPARATION

30  
mn

1. Prélever les zestes et presser l'orange.
2. Mettre le beurre à fondre.
3. Tamiser la farine avec la levure chimique.
4. Mélanger les œufs et le sucre, puis battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajouter la farine et la levure puis le beurre. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement.
6. Incorporer les zestes, 3/4 du jus d'orange et le Grand Marnier®.
7. Réserver dans une poche à douille 1 heure minimum au froid à +3°C. La pâte crue se conserve 24h max.

## CUISSON

15  
mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre.
2. Remplir les moules au 2/3.
3. Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

## LE GLAÇAGE

1. Mélanger le sucre glace, un trait de Grand Marnier® et 1/4 du jus d'orange. Il faut obtenir une pâte lisse.
2. Une fois les madeleines refroidies et démoulées, faire couler le glaçage sur le dessus (voir photo).

# La Madeleine TOUT chocolat

## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

2	Oufs
70 g	Sucre en poudre
170 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
100 g	Beurre doux
30 g	Pépites de chocolat noir
60 g	Chocolat noir à pâtisser
3 g	Miel

### Astuce de Chef !

Dégustez-les tièdes  
pour que le cœur  
de chocolat reste  
moelleux !



## PRÉPARATION

30  
mn

1. Mettre le beurre à fondre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Faire fondre les pépites de chocolat au bain-marie.
4. Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule le beurre fondu.
5. Dans un autre saladier, mélanger les œufs, le miel et le sucre, puis battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
6. Ajouter la farine et la levure tamisées. Mélanger.
7. Incorporer délicatement la préparation au chocolat.
8. Réserver dans une poche à douille 1 heure minimum au froid à +3°C pour laisser au beurre le temps de refroidir.

## CUISSON

10  
mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre.
2. Placer au cœur de chaque madeleine, 1 ou 2 morceaux de chocolat noir à pâtisser.
3. Remplir les moules à moitié.
4. Cuire au four à 190°C pendant 8 à 10 minutes.

# La Madeleine coque en chocolat



## INGRÉDIENTS POUR 12 MADELEINES :

2	Œufs
80 g	Sucre en poudre
100 g	Farine
1/2 sachet	Levure chimique
80 g	Beurre doux
75 g	Chocolat noir à pâtisser
40 g	Confiture de votre choix



## PRÉPARATION

45  
mn

1. Mettre le beurre à fondre.
2. Tamiser la farine avec la levure chimique.
3. Dans un batteur, mélanger les œufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense.
4. Ajouter ensuite, la farine puis le beurre. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber la préparation.
5. Réserver dans une poche à douille 1 heure minimum au froid à +3°C. La pâte crue se conserve 24h maximum.

## CUISSON

8  
mn

1. Graisser les moules avec un peu de beurre fondu et remplir les moules au 3/4.
2. Cuire au four à 180°C pendant 5 minutes environ.
3. Démouler les madeleines et réserver.

## LA COQUE CHOCOLAT

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit liquide et brillant.
2. Étaler une couche de chocolat dans une empreinte de moule et ajouter une noisette de confiture au fond avant de déposer une madeleine.
3. Renouveler l'opération pour chaque madeleine.
4. Laisser durcir le chocolat (environ 2h au réfrigérateur) avant de démouler délicatement l'ensemble.



À vous de jouer !









[korian.fr](https://korian.fr)

Clariame France 21-25 rue Balzac 75008 Paris, SAS au capital de 219,548,335,40 € - RCS 892 318 882 Paris - Photos © Guillaume Leblanc  
- Réalisé par **grafikoa** - imprimé par Ton Direct - 75009 Paris. Ne pas jeter sur la voie publique - Juillet 2024

