

La Madeleine marbrée cacao et piment d'espelette

Recette créée par les Chefs Korian



INGRÉDIENTS

pour 12 madeleines

- 2 oeufs
- 110 g de sucre en poudre
- 60 ml de lait demi écrémé
- 140 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 65 g de beurre doux
- 20 g de cacao en poudre
- 3 g de piment d'espelette

PRÉPARATION

20min

- 1 Mettre le beurre à fondre.
- 2 Tamiser la farine avec la levure chimique.
- 3 Dans un batteur mélanger les oeufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange moussoux : le sabayon. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense (comme de la mousse à raser).
- 4 Ajouter au sabayon dans l'ordre : le lait, le beurre puis la farine. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber le sabayon.
- 5 Aromatiser la base : séparer la pâte en 2 bols, ajouter dans l'un le piment et dans l'autre le cacao en poudre, puis les mélanger séparément.
- 6 Réserver 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

15min

- 1 Chemiser les moules avec de la matière grasse.
- 2 Remplir les moules en alternant la pâte cacao et la pâte piment.
- 3 Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

CONSEIL DE CHEF

Conserver les madeleines dans une boîte hermétique !

