



# *Livret de recettes*



Recettes créées par les Chefs Korian

- La Madeleine Korian
- La Madeleine pistache et confiture de lait
- La Magdalena España
- La Madeleine marbrée cacao et piment d'espelette
- La Madeleine coco et caramel au beurre salé
- La Madeleine façon Baba
- La Madeleine salée en croûte d'herbes
- La Madeleine marbrée au Nutella
- La Crumleine



# La Madeleine Korian

Recette créée par les Chefs Korian

## INGRÉDIENTS

pour 12 madeleines

- **2** oeufs
- **110 g** de sucre en poudre
- **50 ml** de lait demi écrémé
- **160 g** de farine
- **1/2 sachet** de levure chimique
- **60 g** de beurre doux



 20min

## PRÉPARATION

- 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 mousseux : 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** 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

 15min



- 1** Chemiser les moules avec de la matière grasse.
- 2** Remplir les moules au 2/3.
- 3** Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

## CONSEIL DE CHEF



Le meilleur moment pour les déguster, c'est dès la sortie du four !



# La Madeleine pistache et confiture de lait

Recette créée par les Chefs Korian

## INGRÉDIENTS

pour 12 madeleines

- 2 oeufs
- 110 g de sucre en poudre
- 50 ml de lait demi écrémé
- 160 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 65 g de beurre doux
- 17 g de pâte à pistache
- 60 g de lait concentré sucré

## CUISSON

 15min

- 1 Chemiser les moules avec de la matière grasse.
- 2 Remplir les moules au 1/3, recouvrir d'un filet de confiture de lait sur chaque madeleine. Il est possible de servir aussi la confiture de lait à part, dans un ramequin.
- 3 Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

## 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 moussieux : le sabayon. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense (comme de la mousse à raser).
- 4 Ajouter au sabayon dans l'ordre : la pâte à pistache, le mélange farine et levure, puis le beurre. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber le sabayon.
- 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.

## CONSEIL DE CHEF

Les madeleines se démoulent à chaud !



# La Magdalena Española

Recette créée par les Chefs Korian

## INGRÉDIENTS

pour 12 madeleines

- 4 oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 15 ml d'huile d'olive
- 200 g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- 60 g de beurre doux
- 1/2 citron jaune
- 125 g de yaourt nature
- 1 g de sel fin
- 3 g de cannelle en poudre

## PRÉPARATION

 20min

- 1 Tamiser la farine avec la levure chimique.
- 2 Dans un batteur mélanger les oeufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux : le sabayon. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense (comme de la mousse à raser).
- 3 Ajouter au sabayon 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 le sabayon.
- 4 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

 15min

- 1 Remplir les moules au 1/3.
- 2 Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

Il n'est pas nécessaire de graisser les moules.

## CONSEIL DE CHEF

Passé 24h les madeleines sèchent et sont bien moins bonnes !



# 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

## 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.

## 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 mousseux : 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.

## CONSEIL DE CHEF

 Conserver les madeleines dans une boîte hermétique !



# La Madeleine coco et caramel au beurre salé

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
- 60 g de coco râpée
- 25 g de bonbons caramel

## CUISSON

 15min

- 1 Chemiser les moules avec de la matière grasse.
- 2 Remplir les moules au 1/3, ajouter le caramel puis recouvrir au 2/3.
- 3 Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

## PRÉPARATION

 20min

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

## CONSEIL DE CHEF

Étiqueter avec la date de fabrication :  
conservation 3 jours max !



# La Madeleine façon Baba

Recette créée par les Chefs Korian

## INGRÉDIENTS

pour 12 madeleines

- 2 oeufs
- 110 g de sucre en poudre
- 50 ml de lait demi écrémé
- 160 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60 g de beurre doux
- 40 g de raisins secs

## PRÉPARATION

 20min

- 1 Mettre le beurre à fondre.
- 2 Tamiser la farine avec la levure chimique.
- 3 Hâcher les raisins et les ajouter au lait.
- 4 Dans un batteur mélanger les oeufs et le sucre, fouetter durant 6 à 8 minutes vitesse maximum pour obtenir un mélange mousseux : le sabayon. La texture obtenue doit être blanche, ferme et dense (comme de la mousse à raser).
- 5 Ajouter au sabayon 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 le sabayon.
- 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

 15min

- 1 Chemiser les moules avec de la matière.
- 2 Remplir les moules au 2/3.
- 3 Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

## Le sirop

- 1 Porter l'eau (60 ml), le sucre (50 g) et 1 sachet de thé à ébullition. Infuser 3 minutes et filtrer.
- 2 Réserver au frais et ajouter le Rhum (15 ml).

## La chantilly

- 1 Fouetter la crème (120 ml) puis ajouter le sucre glace (10 g).
- 2 Mettre dans une poche et réserver au frais.

## CONSEIL DE CHEF

Pour le dressage : couper la madeleine en deux dans le sens de la longueur.  
Imbiber rapidement les madeleines dans le sirop sans les laisser tremper.  
Garnir généreusement de crème chantilly !

# La Madeleine salée en croûte d'herbes

Recette créée par les Chefs Korian

## INGRÉDIENTS

pour 12 madeleines

- 6 oeufs
- 50 ml de lait demi écrémé
- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 65 g de beurre doux
- 10 g d'herbes de provence
- 10 g de fleurs de sel
- 5 g de poivre
- 1/4 de citron jaune

## PRÉPARATION

 20min

- 1 Mettre le beurre à fondre.
- 2 Tamiser la farine avec la levure chimique.
- 3 Mélanger la farine, la levure chimique, les oeufs, le beurre fondu et le lait, jusqu'à obtenir une texture homogène.
- 4 Réaliser le mélange herbes de provence, fleur de sel et zestes de citron.
- 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

 15min

- 1 Chemiser les moules avec de la matière grasse.
- 2 Remplir les moules au 1/3, ajouter les herbes par dessus.
- 3 Cuire au four à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

## CONSEIL DE CHEF

Utiliser une bombe à graisse ou du beurre fondu pour éviter que les madeleines n'accrochent lors du démoulage.



# La Madeleine marbrée au Nutella

Recette créée par les Chefs Korian

## INGRÉDIENTS

pour 12 madeleines

- **2** oeufs
- **110 g** de sucre en poudre
- **50 ml** de lait demi écrémé
- **160 g** de farine
- **1/2 sachet** de levure chimique
- **65 g** de beurre doux
- **40 g** de Nutella

## CUISSON

 **15min**

- 1** Chemiser les moules avec de la matière grasse.
- 2** Remplir les moules au 1/3 en alternant les préparations.
- 3** Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

## 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 mousseux : 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 mélange farine et levure puis le beurre. À l'aide d'une spatule, mélanger chaque ingrédient délicatement afin de ne pas faire retomber le sabayon.
- 5** Séparer la pâte dans deux récipients. Incorporer délicatement le Nutella dans la première moitié.
- 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.

## CONSEIL DE CHEF

 Les madeleines sont encore meilleures lorsqu'elles sont chaudes !



# La Crumleine

Recette créée par les Chefs Korian

## INGRÉDIENTS

pour 12 madeleines

- **2** oeufs
- **110 g** de sucre en poudre
- **50 ml** de lait demi-écrémé
- **160 g** de farine
- **1/2 sachet** de levure chimique
- **60 g** de beurre doux

## CUISSON

 **15min**

- 1** Chemiser les moules avec de la matière grasse.
- 2** Remplir les moules au 2/3. Saupoudrer de crumble.
- 3** Cuire au four à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

## 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 mousseux : 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** 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.
- 6** **Préparer le crumble** : mélanger le sucre, le beurre puis la farine. Former une boule. Déchirer la pâte à l'aide des mains puis la disposer sur une plaque. Laisser reposer à froid.

## CONSEIL DE CHEF

  
Le secret des belles madeleines, c'est la différence de température entre la pâte très froide et le four très chaud !



