

alimentarium



MADELEINES À L'ORANGE

Madeleines à l'orange

Recette pour 6 madeleines

Indémoudable, ce gâteau traditionnel en forme de coquillage aurait le pouvoir de remonter le temps, si l'on en croit la célèbre expression « la madeleine de Proust ». N'oubliez pas de la tremper dans le thé pour qu'elle fasse ressurgir vos lointains souvenirs...

Ingrédients

1 œuf
50 g de sucre
50 g de farine
1 pointe de couteau de poudre
à lever
50 g de beurre fondu
1 pincée de sel
1 cc de zeste d'orange

Réalisation

- Battre le sucre et l'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine, la poudre à lever et le sel. Bien mélanger.
- Incorporer le beurre fondu et le zeste d'orange.
- Remplir les moules à madeleine à $\frac{2}{3}$.
- Cuire au four préchauffé à 190°C pendant 8 minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Pour la petite histoire...

Les origines de la madeleine remontent au Moyen Âge. Sur les étapes du chemin de Compostelle, on aurait servi cette pâtisserie dont la forme s'inspire du costume du pèlerin : son ventre rebondi évoque un chapeau et ses cannelures rappellent la forme de la coquille Saint-Jacques, symbole du pèlerinage. D'autres récits nous ramènent au XVIII^{ème} siècle, au château de Commercy, où le roi Stanislas appréciait particulièrement ce petit gâteau que confectionnait sa servante, une dénommée Madeleine Paulmier, d'après une recette qu'elle tenait de sa grand-mère. La tradition demeure à Commercy, où les madeleiniers parfument leurs créations à la bergamote, et où les marchandes vendent ces délices sur les quais de la gare à tous ceux qui passent par la Lorraine...

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org