

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Madeleines de Lola (sans lactose)

Grill Autosense All-Clad XL – TM6

Ingrédients pour 2 fournées :

- 130 g de sucre en poudre fin
- 3 œufs
- 20 g de miel d'acacia de préférence
- 1 pincée de sel fin de Guérande
- 180 g de farine de gruau t45
- 3 g de bicarbonate de soude
ou 5 g de levure chimique
- 125 g de margarine type Planta en tablette 100% végétale
- 1 cuillère dose de zeste de citron séché
ou 1 zeste frais



Préparation pour 24 madeleines:

Avant toute chose, un peu de bricolage:

J'ai demandé à doudou, le bricoleur de couper les angles pour que la plaque rentre parfaitement dans le plat de cuisson du grill XL.

Pour la pâte à madeleines au TM6:

Avant de démarrer, sortir la margarine à température ambiante. Dans le bol, mettre le sucre, les œufs, le miel et le sel. Mélanger 30 secondes - vitesse 5. Ajouter la farine, le bicarbonate (ou la levure), la margarine coupée en cubes et le zeste de citron séché ou frais. Mélanger 1 minute- vitesse 4.

Pour le dressage et la cuisson :

Le mélange est lisse et onctueux. A l'aide de la poche à douille, dresser la pâte dans les empreintes graissées. (spray Alsa). Laisser reposer 20 minutes au congélateur (ou toute la nuit au réfrigérateur de préférence).

Préchauffer le grill à 270°C avec la grille BBQ (protection). Au bip de fin de préchauffage, enfourner 4 minutes, puis baisser à 240°C pendant 4 minutes puis baisser à nouveau cette fois-ci à 200°C pendant 4 minutes. Ouvrir le grill et laisser tiédir 3 minutes, puis sortir la plaque pour refroidissement complet.

Démouler sur la grille à pâtisserie et couvrir d'un torchon si vous les aimez moelleuses.

Conseils et/ou suggestion :

Elles ont un peu moins fait la bosse que d'habitude. Alors cela vient-il de la margarine ou du repos accéléré ou du grill, je tenterai une prochaine fois avec beurre et repos nuit complète. Elles restent délicieuses !!!

Bon Appétit

Si vous désirez une démonstration de mon grill ou le commander, n'hésitez pas à me contacter par mail.