



THE J.M. SMUCKER Co

Madeleines à la farine d'amande, à l'eau de rose et aux pistaches

Quantité: 12 portions

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse de farine d'amande Robin Hood®
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1/2 tasse de sucre à glacer
- 1 c. à thé d'eau de rose
- 2 œufs + 1 blanc d'œuf (à la température ambiante)
- 1 c. à soupe de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 1/2 tasse de beurre fondu et refroidi
- Garniture des biscuits:
- 1 tasse de chocolat blanc en morceaux ou haché
- 1/2 tasse de pistaches hachées, dans un petit bol
- • Facultatif: pétales de rose séchés comestibles ou bonbons décoratifs

Directions

Dans un grand bol, **tamiser** ensemble la farine d'amande, le sel, le sucre granulé et le sucre à glacer.

Dans un autre bol, **battre** les œufs, les blancs d'œufs, l'eau de rose et le lait évaporé à l'aide d'un mélangeur à main muni d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.

Verser graduellement la préparation aux œufs dans le grand bol contenant les ingrédients secs. À l'aide d'une maryse, plier délicatement les ingrédients humides dans les ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Ensuite, **incorporer** graduellement le beurre à la pâte, toujours en pliant à l'aide de la maryse.

Couvrir la pâte et la **laisser refroidir** au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C), puis vaporiser généreusement de l'enduit à cuisson antiadhésif sur le moule à madeleines.

Retirer la pâte du réfrigérateur. À l'aide d'une cuillère, répartir la pâte dans les cavités du moule. Remplir chaque cavité aux deux tiers, en évitant de surcharger.

Faire cuire dans le four préchauffé de 20 à 23 minutes, ou jusqu'à ce que le centre d'une madeleine reprenne sa forme après une légère pression du doigt. Les bords des madeleines devraient tous être bien dorés.

Sortir les madeleines du four. Laisser reposer 10 minutes, puis démouler les madeleines délicatement sur une grille et les laisser refroidir complètement. Comme les madeleines sont fragiles, elles doivent être démoulées avec précaution. Remuer délicatement les madeleines pour les aider à se détacher du moule. Répéter les étapes de cuisson ci-dessus avec le reste de la pâte.

Pour la garniture : Mettre le chocolat blanc dans un bol allant au micro-ondes ou dans un bain-marie. Faire fondre le chocolat au micro-ondes par plages de 10 secondes, en remuant bien à chaque fois, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, ou faire fondre doucement à feu moyen au bain-marie. Remuer le tout pour répartir la chaleur du chocolat fondu et faire fondre les autres morceaux de chocolat sans cuisson excessive.

Tremper délicatement le bout droit de chaque madeleine dans le chocolat blanc fondu, puis parsemer de pistaches et, si désiré, de bonbons décoratifs ou de pétales de rose séchés. Laisser sécher complètement. Prendre un moment de détente pour savourer chaque bouchée.

Images

