

# Vidéo d'Eric Kayser pour une recette gourmande de madeleine



**Le péché mignon d'Eric Kayser : Les madeleines bien bombées ! Quel plaisir de sentir l'odeur des madeleines qui sont en train de dorer au four et de croquer dans ces gourmandises moelleuses à souhait. Pour couronner le tout, la recette est très simple !**

## **Ingrédients :**

- 250g de farine
- 280g de sucre
- 7g de levure
- 1 gousse de vanille
- 250g de beurre fondu crémeux
- 4 œufs

## **Préparation**

Mettez le beurre à fondre au micro-ondes. Faites attention à ce que celui-ci ne

soit pas entièrement fondu, mais crémeux.

Récupérez les graines de votre gousse de vanille que vous aurez préalablement coupée en deux.

Mélangez la vanille avec les œufs à l'aide d'un fouet puis ajoutez le sucre en poudre et fouettez à nouveau.

Tamisez la levure et la farine et mélangez au premier appareil à l'aide de votre fouet jusqu'à obtenir une pâte parfaitement homogène. Incorporez votre beurre crémeux et mélangez jusqu'à complète incorporation. Vous pouvez, selon vos envies, ajouter, à ce moment-là, un ingrédient de votre choix (chocolat, confiture, etc...) et personnalisez, ainsi, vos madeleines.

Si vous voulez avoir une belle madeleine qui gonfle bien au four, il faut mieux préparer l'appareil à madeleine la veille et le laisser 12h au réfrigérateur.

Remplissez votre poche à douille de votre appareil à madeleines. Garnissez les cavités de votre moule à madeleines aux deux-tiers. Tapez un peu votre moule sur votre plan de travail pour équilibrer.

Si vous n'avez pas, préalablement, mis votre appareil à madeleines au frais. Vous pouvez, à ce moment-là, mettre votre moule garni au réfrigérateur pour une nuit.

C'est le secret pour obtenir de jolies têtes (ou dômes) sur le haut de vos madeleines, de même qu'une belle alvéolation à l'intérieur.

Enfournez pendant 17 minutes à 160°C.

Savourez ce petit péché mignon sans regret !



Madeleine

## Maison Kayser, 25 ans de savoir-faire boulanger

L'Histoire de la **Maison Kayser** commence en 1996 à **Paris**, rue Monge. C'est là **qu'Éric Kayser** ouvre sa première boulangerie. Fils, petit-fils et arrière petit-fils de boulanger, il a décidé de reprendre le travail du pain au levain, héritage de la tradition française, en l'adaptant aux exigences et aux goûts d'aujourd'hui.

La transmission des savoir-faire et l'évolution de la connaissance sont les valeurs qui l'animent.

Cette année, la Maison Kayser fête ses 25 ans, toujours animée par sa devise : « Rendre heureux nos clients au quotidien, avec des produits gourmands et de qualité. »



Relire d'autres recettes :

- les chouquettes
- le pain au maïs en cocotte