

Rituel gourmand #7

Madeleine aux zestes d'orange et sauce anglaise aux citrons verts

INGRÉDIENTS

□□ Pour rappel, des râpes Microplanes sont en vente dans vos boutiques et sur la boutique en ligne www.aupetitprince-etel.com □□

Madeleine

100 g de sucre
2 oeufs
10 g de miel (facultatif)
100 g de farine
4 g de levure
100 g de beurre doux
1 orange

Sauce

100 g de crème
100 g de lait
40 g de jaunes
20 g de sucre
1 citron vert

RECETTE

Madeleines

Réaliser un beurre « noisette » en mettant le beurre à cuire dans une casserole à feu vif en remuant.
Le fond de la casserole doit légèrement caraméliser et le beurre doit être d'une couleur ambrée.
Réserver dans un bol.
Mélanger au fouet les œufs et le sucre.
Ajouter le miel, la farine et la levure chimique.
Ajouter les zestes d'oranges, râpés avec une râpe microplane.
Ajouter le beurre « noisette » encore tiède.
Réserver la pâte au frigo 24h minimum.
Le lendemain, préchauffer le four à 200°C en chaleur tournante.
Pocher la pâte dans les moules au $\frac{3}{4}$.
Cuire à 200°C environ 10 minutes.

Sauce anglaise

Mélanger les jaunes et le sucre au fouet.
Bouillir le lait, la crème et les zestes de citrons verts râpés avec une râpe

microplane.

Verser le liquide bouillant sur le mélange jaunes sucre et mélanger au fouet. Remettre le tout dans la casserole et cuire en réalisant des 8 dans le fond de celle-ci pour éviter que les œufs coagulent.

La cuisson doit atteindre 80/82°C.

Pour vérifier que votre crème anglaise est cuite, tremper votre spatule dans la casserole, sortez la et tracez un trait avec le doigt sur celle-ci. La crème ne doit pas couler sur ce trait et se tenir au-dessus de celui-ci.

Verser immédiatement votre sauce dans un bol.

Si la crème anglaise est trop cuite, vous pouvez la mixer avec un mixeur plongeur.

La sauce anglaise se conserve 3 jours au réfrigérateur.

<https://youtu.be/0aWf7C1xdew>



Photo Facebook : Anne Troadec