

Cuisiner & Pâtisser à la Maison !



HISTOIRE DE CE LOGO
texte et coloriage réalisés par :
Ethan (9 ans)
dessin réalisé par :
Laurent (un jeune volatile)

AVRIL

fiche
recette **005**

MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés
dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe
cu à C = cuillère à Café

respecter scrupuleusement
l'ordre chronologique dans
chaque énoncé.

www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html

S'occuper à la Maison
en
Cuisinant et Pâtissant
pour les Grands
et
les Petits.

Madeleine et Ganache au Chocolat noir Basilic

Pour 4 personnes

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

Ingrédients

Madeleine

2 Oeufs
75 g Sucre
90 g Farine
1 pincée sel
15 g Miel
2,5 g Levure
90 g Beurre noisette

Ganache au Chocolat

1/4 L Crème liquide 30%
250 g Chocolat noir 60%
8 feuilles de Basilic
1 tour moulin à Poivre blanc

C'est parti !

1/ dans un saladier mélanger au fouet : oeufs + sucre et farine + sel + Miel + Levure + Beurre noisette.
> laisser reposer 30 min. au frais.

LE TRUC EN PLUS :

Dans toutes les recettes toujours mélanger sucre et farine ensemble avant de les ajouter aux oeufs afin d'être certain de ne jamais avoir de grumeaux.

2/ Réaliser la Ganache.

Porter à ébullition la crème et la verser sur le Chocolat concassé en petit morceaux dans un saladier
> Bien mélanger au fouet puis ajouter le Basilic haché + le Poivre.

3/ Terminer les Madeleine.

Bien mélanger l'appareil à Madeleine et remplir les moules > cuire au four 220° 8-9 min.

4/ Servir les Madeleines chaudes avec la Ganache à température ambiante (sortie 10 minutes à l'avance).
> et pourquoi pas compléter la gourmandise avec une boule de Glace Vanille.