



Petites madeleines à la crème d'amandes parfumées au café



Je vois beaucoup de blogs, dont celui de [Cléa](#), qui utilisent de la purée d'amandes. Je n'aime pas spécialement les amandes, mais je me demandais quel goût cela pouvait donner. L'intérêt était aussi nutritionnel : la purée d'amandes remplaçant le beurre, on se retrouve avec un gâteau moins riche en graisses donc bien moins calorique. D'autant plus que les graisses végétales sont préférables aux graisses animales tels que le beurre.

Ingrédients (pour une trentaine de mini-madeleines) :

- 1 œuf
- 40 g de sucre roux
- 50 g de purée d'amandes
- 1.5 cuil à café de café soluble
- 50 g de farine
- 1 à 2 cuil à soupe de lait
- 1.5 cuil à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faire préchauffer le four th. 8 (240°C).

Fouetter l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre de café soluble et la purée d'amande : bien mélanger pour que le café se dissolve dans la pâte.

Verser en mélangeant progressivement la farine et la levure chimique : si la pâte est trop épaisse, diluer avec un peu de lait.

Verser la pâte dans des moules à madeleine (en silicone, il n'y a pas besoin de beurrer la plaque). Certains préconisent de laisser la pâte au réfrigérateur 1 heure pour que la pâte gonfle mieux. Je le fais parfois, mais je ne vois pas une grande différence : je trouve que la t° du four est un facteur plus important.

Enfourner dans le four très chaud. Laisser cuire 4 min à 240°C (la bosse de la madeleine se forme) puis baisser à 180°C. Laisser cuire 3 min de plus et éteindre le four. Cette durée est valable pour des mini-madeleines. Si vous faites des madeleines plus grosses, il faudra prolonger le temps de cuisson.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Les madeleines restent moelleuses 24 à 48H.

Le 06 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/06/index.html>