



Bab' madeleine

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

30 minutes

☆☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 10 madeleines 23/22 Atelier St Michel
- 1 L d'eau
- 0,400 kg de sucre
- 0,010 L de rhum vanille
- 0,300 L de crème liquide UHT 35% M.G.
- 0,020 Kg de sucre glace
- 0,010 L de rhum vieux
- Q.S. extrait de vanille

LA RECETTE

Cuisson des madeleines : disposer les madeleines surgelées sur grille et les passer au four ventilé à 190°C durant 6 minutes. Laisser les madeleines refroidir sur grille.

Sirop : porter l'eau à ébullition avec le sucre et le rhum vanille.

Chantilly : monter au batteur mélangeur la crème en chantilly avec de l'extrait de vanille et serrer au sucre glace. Réserver en poche pâtissière munie d'une douille cannulée.

- 1: Puncer rapidement les madeleines dans le sirop chaud comme un baba et laisser refroidir.
- 2: Garnir généreusement les madeleines de chantilly après avoir coupé le chapeau.
- 3: Décorer en reposant le chapeau poudré au sucre glace et en accompagnant d'une pipette remplie de rhum vieux.

Astuces du chef :

Cette recette permet de mettre avantageusement en valeur des madeleines cuites la veille.

LE MONTAGE