



Madeleine aux fruits rouges

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

20 minutes

★☆☆



LES INGRÉDIENTS

10 madeleines pur beurre 45g
200g de crème mousseline
500g de fruits rouges
1 citron
Piques bambous

LA RECETTE

Citron et crème mousseline

1. Zester finement le citron afin de parfumer la mousseline.
2. Réserver la crème en poche pâtissière munie d'une drouille cannelée.

Madeleine

1. Déposer la madeleine encore surgelée sur une grille.
2. Enfourner dans un four préchauffé à 190°C.
3. Sortir au bout de 6 min.

LE MONTAGE

1. Couper le chapeau de la madeleine et creuser légèrement l'intérieur à l'aide d'une cuillère parisienne.
2. Garnir généreusement la madeleine de crème mousseline et de fruits rouges.
3. Placer le chapeau sur le dessus et ajouter un pique.
4. Saupoudrer la madeleine de sucre glace et la déposer sur une assiette à dessert.
5. Pour le décor, ajouter des feuilles de menthe, des fruits rouges et un coulis de fruits.

Petit +

Une boule de glace peut être un accompagnement idéal à ce dessert. La crème mousseline peut être remplacée par une crème pâtissière ou une chantilly.
