

Madeleines espagnoles à l'orange



Préparation: 15 minutes

Refroidissement de l'huile parfumée à l'orange: 30 minutes min.

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 12 madeleines:

- 3 oeufs
- 200 gr. d'huile d'olive
- le zeste d'une orange
- 200 gr. de sucre brut de canne
- 200 gr. de farine
- 1 1/2 cc de poudre à lever
- 1 cs de sucre blanc
- 2 cc de cannelle moulue
- 1 pincée de sel



Dans une petite casserole, peser votre huile d'olive, puis ajouter le zeste d'une orange entière.

Faire chauffer à feu fort. Dès que cela commence à frire, arrêter la cuisson et laisser refroidir au minimum 30 minutes.

L'huile d'olive utilisée est une huile très douce, spécialement conçue pour la cuisine. Pour les pâtisseries, il ne faut pas utiliser une huile d'olive trop forte, afin que son goût reste discret.

Vous pouvez utiliser plus d'huile d'olive et conserver le surplus dans une bouteille. Le petit goût d'orange est excellent pour une salade, par exemple.



Préchauffer votre four à 250°C.

Séparer les blancs des jaunes.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.



Battre 1-2 minutes les jaunes avec 200 grammes de sucre brut de canne.



Ajouter l'huile d'olive parfumée, sans les zestes d'orange.

Battre, mais juste pour mélanger sans forcer.



Ajouter 200 grammes de farine peu à peu en continuant de battre.

Afin de détendre la pâte, qui est plutôt sèche, ajouter un quart des blancs en neige et battre.

Ensuite, vous munir d'une maryse ou d'une spatule en bois, et incorporer délicatement le reste des blancs en neige.

Pour finir, ajouter 1 1/2 cuillère à café de poudre à lever. Mélanger.



Placer des caissettes en papier dans votre moule.

Les remplir à l'aide d'une cuillère à soupe.

Mélanger 1 cuillère à soupe de sucre blanc et 2 cuillères à café de cannelle moulue.

L'utilisation du sucre blanc dans cette étape permettra d'obtenir une couleur dorée, car ce dernier caramélise mieux que le sucre de canne.



Répartir le mélange sucré sur les madeleines.

Enfourner et cuire comme suit :

- 5 minutes à 250°C
- 5 minutes à 220°C
- 5 (à 7 minutes) minutes à 180°C