

Cinq recettes de mignardises traditionnelles



Recette de madeleines.

Ingrédients pour 20 madeleines environ: 125 g de farine de blé tous usages de type T65, 125 g de beurre au lait cru non pasteurisé, 100 g d'œufs (2 œufs moyens, battez-les, pesez et mettez le reste de côté), 60 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 35 g de lait entier, 30 g de miel liquide doux neutre en gout, 3 g de levure chimique (1 cuillère à café rase).

Le choix du parfum: les garder nature avec l'arôme de beurre; les 2 meilleurs choix (citron ou tonka): pressez le jus d'un citron ou d'une orange (facultatif: intégrez les zestes à la pâte) et faire un glaçage: dans un bol, mélangez 100 g de sucre glace à 50 g de jus pressé chauffé tiède, trempez-y une madeleine cuite et froide à l'envers de sa bosse à toute sa moitié supérieure, posez-la sur une grille à l'endroit sur sa moitié sèche et placez la grille au milieu du four avec une plaque en dessous pour recueillir les coulures, cuire à 240° pendant 2 à 3 minutes pour caraméliser; râpez ½ fève tonka (1 g); 1 cuillère à café (4 g) de vanille en poudre (ou les grains d'une gousse de vanille Tahiti; pas d'extrait liquide qui ne résiste pas à la cuisson) et compléter d'une pincée de sel; 20 ml (1 ½ cuillères à soupe) d'eau de fleur d'oranger.

Cette recette produit une mousse pour donner une madeleine fondante, aérée, mais dodue (pas bossue). La bosse caractéristique se forme avec une pâte plus dense, dans ce cas ne vous souciez pas de préserver la mousse. Tous les ingrédients sont à température ambiante. Dans un saladier, versez les œufs et le sucre glace, avec le fouet du batteur électrique, battre 5 à 7 minutes pour obtenir une mousse dense et fine, et tripler son volume. Versez le lait, le miel liquide (si nécessaire, le tiédir pour le rendre plus liquide) et le parfum (zeste, vanille, fève tonka, fleur d'oranger), combinez au fouet pendant 30 secondes environ jusqu'à ce que tout soit incorporé sans casser la mousse. Dans un autre bol, mélangez soigneusement la farine tamisée et la levure, versez-les progressivement dans la pâte et incorporez délicatement au fouet à la main sans trop mélanger pour ne pas aplatir le volume de la mousse. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes à puissance moyenne. Versez le beurre fondu chaud à 80° sur la pâte et mélangez le tout en douceur cette fois à la cuillère 1 à 2 minutes environ (avec le même geste délicat comme pour incorporer des blancs en neige: plongez la cuillère par le côté dans le fond du bol, remontez-la à la surface au centre du bol, retournez la cuillère pour la vider et donnez ¼ de tour au bol) jusqu'à ce que la matière grasse soit juste combinée, sans perdre le volume de la mousse. Le choc thermique avec le liquide chaud va faire démarrer la production de gaz de la levure qu'on va ralentir juste après. Puis, laissez reposer et refroidir la pâte au moins 4 heures au réfrigérateur pour que sa température soit inférieure à 10° (dans l'idéal, on prépare la pâte la veille). La pâte se conserve 2 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé. Le four doit être bien chaud et préchauffé à 210°. Éventuellement, placez une plaque sous la grille au milieu du four pour diffuser la chaleur. Le temps de cuisson varie selon le four et le moule. Si besoin, beurrez et farinez le moule. Refroidissez l'arrière du moule à l'eau froide entre chaque cuisson. Remplissez chaque empreinte à ras bord à la cuillère à soupe sans casser la mousse (remplir l'empreinte au ¾ dans la version pâte dense). Mettez-les au four entre 210 et 230° pendant 8 minutes (ou cuisson à chaleur tombante: 3 à 4 minutes à 210° puis 7 à 8 minutes à 160°). Sortez-les du four, démoulez-les immédiatement et laissez refroidir sur une grille. Les madeleines sont colorées en blond clair, juste à peine cuites, avec une belle bosse et une fine croustille sur le pourtour. Elles sont spongieuses et finement croquantes la première journée. Les jours suivants, elles deviennent moelleuses et développent plus d'arômes. Elles se conservent 3 semaines au congélateur dans un sac fermé pour rester fraîches ou 3 jours à température ambiante ou au réfrigérateur dans une boîte hermétique avec un fond en papier.



Recette de financiers aux amandes.

Ingrédients pour 12 financiers environ : 100 g de blanc d'œuf (30 à 35 g de blanc par œuf, soit 3 œufs), 75 g d'amandes en poudre (si faible en goût, ajoutez quelques gouttes ou 1 ml d'arôme d'amande à la fin du mélange pour un subtil assaisonnement), 70 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 70 g de beurre au lait cru non pasteurisé, 25 g de farine de blé tous usages de type T65, 20 g de miel liquide doux neutre en goût, $\frac{3}{4}$ de cuillère à café (3 g) de vanille en poudre (ou les grains d'une petite gousse de vanille Tahiti; pas d'extrait liquide qui ne résiste pas à la cuisson), 1 g de sel fin (1 grosse pincée).

Pour le parfum, au choix: par tradition, faire un beurre noisette pour un goût noisette (idéalement, faire la moitié de beurre noisette et la moitié de beurre fondu pour un goût plus subtil): chauffer le beurre à la casserole sur feu moyen, attendre qu'il mousse et crépite, dès qu'il prend une couleur brune et qu'il sent la noisette, le sortir du feu et le verser dans un petit bol en filtrant avec un tamis les particules brunes qu'il faut éliminer; $\frac{3}{4}$ de cuillère à café (3 ml) d'amande amère; doubler la quantité de vanille; 1 à 1 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe (15 à 20 ml) d'eau de fleur d'oranger ou d'alcool aromatique (Grand Marnier, Rhum, Amaretto, Poire...) ou humecter légèrement les financiers après cuisson; 30 ml de gelée ou de pulpe de fruits frais acides (passion, orange, abricot, pêche...) à mélanger à la pâte, ou placer des morceaux fermes ou gélifiés dans ou sur les gâteaux avant cuisson; des cerises, des fruits de baies noirs ou rouges frais ou congelés (framboise, myrtille, cassis, groseille, mure...) à enfoncer au sommet de la pâte dans le moule; remplacer une partie de la poudre d'amande (en garder 50 g) par de la poudre de pistache, de noisette ou du coco (25 g); au chocolat, 25 à 40 g de cacao en poudre (à la place de la farine), ou hachez 70 g de chocolat pâtissier noir à 70 %, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau, faites fondre le tout au bain-marie et incorporez-le à la pâte à l'étape du parfum et retirez de la pâte 35 g de sucre glace.

Les blancs d'œufs sont à température ambiante, incorporez le sel et battez-les légèrement en grosses bulles pour les fluidifier sans les monter en neige. Si vous ne faites pas de beurre noisette, faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes à puissance moyenne et laissez-le refroidir. Si besoin pour réveiller le goût, disposez la poudre d'amande sur une plaque et passez au four 5 à 10 minutes à 150° en mélangeant de temps en temps, retirez dès qu'elle commence à blondir (en la torrifiant quelques minutes de plus, elle prend un goût de noisette). Dans un grand bol, mélangez le sucre glace, l'amande et la farine. Versez les blancs d'œufs et le miel puis mélangez environ 30 secondes au fouet doucement pour ne pas incorporer d'air. Faites de même avec la vanille et le parfum, puis avec le beurre fondu pour juste l'incorporer en douceur. Pour que les parfums solides ne tombent pas, réfrigérez la pâte au moins 4 heures. Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé. Utilisez un moule à financiers de plus de 1,2 cm de haut ou à mini cakes ou à muffins. Le temps de cuisson varie selon le four et le moule. Si nécessaire, beurrez et farinez le moule. Versez dans chaque empreinte 1 cuillère à soupe de pâte (soit 15 ml de pâte). Mettez-les au four à 170° pendant 15 minutes (\pm 2 à 4 minutes selon l'épaisseur et la forme, la pointe d'un couteau doit ressortir sec; environ 8 minutes pour des mini financiers) pour obtenir une légère croustille blonde et un intérieur à peine cuit, très moelleux. Démoulez-les immédiatement, ils sont fragiles, et laissez-les refroidir sur une grille. Ils se conservent 1 mois au congélateur dans un sac fermé pour rester frais ou jusqu'à 4 jours à température ambiante ou au réfrigérateur dans une boîte hermétique avec un fond en papier.



Recette de petits biscuits sablés au beurre.

d'après les Punitions de Poilâne.

Ingrédients pour 70 biscuits environ : 500 g de farine de blé tous usages de type T65, 215 g de sucre de canne blond à broyer en grains fins (environ 5 à 10 secondes dans un mixeur hachoir, sans faire de sucre glace), 250 g de beurre de qualité (le beurre au lait cru non pasteurisé avec ferment lactique donnera de la saveur au biscuit) à température ambiante et mou (à 24° il a la consistance d'une pommade), 2 œufs moyens (100 g sans la coquille) à température ambiante. On peut les parfumer avec des épices moulues, selon les goûts: cannelle ou nougatine broyée avec 5 g pour 100 g de pâte; mélange 4 épices (cannelle, gingembre, clous de girofle, badiane ou muscade) avec 5 à 10 g pour 100 g de pâte; cacao en poudre avec 13 g pour 100 g de pâte (retirer 13 g de farine).

Tous les ingrédients sont à température ambiante. Le mélange se fera à la main, sans cuillère ni batteur. On n'utilisera qu'une seule main pour garder l'autre propre. Dans un grand saladier, mélangez le sucre et l'œuf avec le bout des doigts pendant 30 secondes environ. Vous pouvez écartier les doigts et tourner en formant un 8 au lieu de tourner en cercle tout en raclant bien les parois du bol. Ajoutez le beurre mou et mélangez avec le bout des doigts pendant 2 à 3 minutes environ. Une fois que les ingrédients sont bien mélangés, ajoutez la farine au fur et à mesure en 5 ou 6 fois. Ensuite, mélangez encore pendant 3 à 5 minutes maximum. Si nécessaire, ajoutez les épices. La pâte ne doit plus coller au saladier et aux doigts, et elle doit avoir une consistance légèrement sableuse, friable. Sortez la pâte du saladier, formez une boule et coupez-la en quatre. Prenez une bande de film plastique alimentaire de 40 cm de long environ, placez le morceau de pâte dessus et formez grossièrement à la main un disque de 15 cm. Rabattez le film plastique alimentaire sur le disque pour l'emballer intégralement afin d'éviter qu'il ne s'assèche. Enfin, mettez les disques au réfrigérateur pendant 4 heures ou jusqu'à ce qu'ils deviennent durs. La pâte ainsi préparée peut se conserver 4 jours au réfrigérateur et 1 mois au congélateur. Chauffez le four à 180°. Vous cuirez les biscuits sur des plaques métalliques et vous utiliserez le four en mode convection. À défaut, utilisez la chaleur tournante pour homogénéiser la température du four lors du préchauffage. Sortez un disque du réfrigérateur, retirez le film plastique alimentaire et placez-le sur une surface de travail légèrement farinée. Avec un rouleau à pâtisserie, faire une pâte d'environ 4 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce d'environ 5 cm de diamètre, formez les biscuits et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson anti-adhésif. Espacez les biscuits de 2 cm. Faites cuire les biscuits entre 8 et 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit pris, mais toujours de couleur pâle. Les biscuits plus fins auront un bord et un fond qui commencera à se colorer. Une couleur blonde est acceptable, si le bord est brun, il est trop cuit, mais il donne un autre goût. Les laisser refroidir à température ambiante. Ils se conservent 2 mois au congélateur dans un sac fermé (à décongeler ½ heure à température ambiante) ou 12 jours dans une boîte en métal ou hermétique avec un fond en papier.





Recette de mini cakes.

Ingrédients pour 18 mini cakes environ : 250 g de farine de blé tous usages de type T65, 125 g de beurre au lait cru non pasteurisé à température ambiante et mou (ayant la consistance d'une pommade), 80 g de sucre de canne blond en poudre à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 2 œufs à température ambiante, 1 orange bio non traitée, 200 g de fruits secs (le meilleur mélange est figue sèche et abricot sec; les cerises confites sont facultatives; d'autres combinaisons de fruits confits sont possibles), 125 g de raisins secs, 20 g de miel liquide doux neutre en goût, 6 g de levure chimique (2 cuillères à café rases ou ½ sachet), 2 pincées de sel fin, 30 ml (2 cuillères à soupe) de rhum brun pour parfumer la pâte et 90 ml pour tremper et flamber les raisins.

Tous les ingrédients sont à température ambiante. Trempez les fruits secs dans l'eau chaude plus de 30 minutes pour bien les ramollir. Égouttez et coupez les fruits humidifiés en petits morceaux. Déposez les raisins dans une petite casserole, recouvrez-les de rhum à niveau, chauffez-les à feu très doux (environ 40°) pendant 30 minutes. Une fois gonflés, chauffez-les à feu moyen-chaud jusqu'à ce qu'ils soient très chauds en remuant constamment. Retirez la casserole du feu, versez 15 ml de rhum sur les raisins et enflammez le rhum chaud avec un briquet. Agitez la casserole jusqu'à ce que la flamme s'éteigne. Râpez le zeste de l'orange (15 à 20 g). Pressez le jus de l'orange (environ 100 ml) que vous réduirez des $\frac{3}{4}$ dans une casserole à feu moyen pendant environ 15 minutes. Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre glace au fouet avec le batteur électrique pendant 3 minutes. Dès que le mélange devient homogène, cassez les œufs un par un, entre chaque ajout d'œuf, mélangez environ 1 minute au fouet avec le batteur électrique. Ajoutez le miel, les deux pincées de sel, le zeste, 25 ml du jus d'orange concentré et le rhum, mélangez 30 secondes. Dans un autre bol, mélangez soigneusement la farine tamisée et la levure, versez-les au fur et à mesure dans le bol d'ingrédients liquides et mélangez avec le batteur électrique 1 minute ou à peine plus, pour ne pas trop travailler la pâte et ne pas la rendre élastique. Incorporez à la pâte les raisins et les fruits secs ou confits. Si nécessaire, beurrez et farinez votre moule. Utilisez des empreintes de 9 cm Long x 5 large x 2 hauteur, sinon prenez un moule à muffins. Avec une cuillère à soupe, remplissez le moule au $\frac{3}{4}$, mais jamais à raz bord. Éventuellement, placez une plaque sous la grille de cuisson pour diffuser la chaleur. Faites cuire les mini cakes 5 minutes à 230°, puis pendant 15 minutes environ à 160°. Ou pour un grand moule à cake, cuire 15 minutes à 210° et 55 à 70 minutes environ à 160°. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sec. Sortez-les du four, démoulez-les immédiatement et laissez refroidir sur une grille. Les mini cakes se conservent 6 semaines au congélateur dans un sac fermé ou 4 jours au réfrigérateur ou 3 jours à température ambiante dans une boîte hermétique avec un fond en papier. Il faut éviter qu'ils ne s'assèchent.

Les cakes se dégustent le lendemain pour être meilleurs et non quelques heures après cuisson. Ils se conservent au frais ou au réfrigérateur soit dans une boîte fermée, un sac ou enveloppés dans un film plastique. Ils deviendront plus compacts, humides et s'imprègneront de leurs saveurs.



Recette de muffins.

Ingrédients pour 15 muffins environ : 200 g de farine de blé tous usages de type T65, 120 g de sucre de canne blond en poudre à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 100 g de beurre au lait cru non pasteurisé à température ambiante et mou (ayant la consistance d'une pommade), 16 cl de lait fermenté (de type ribot, babeurre, elben, buttermilk... ou mélangez moitié yaourt moitié lait), 110 g d'œufs (2 gros œufs), 60 g de miel liquide doux neutre en goût, 8 g d'huile végétale neutre en goût, 6 g de levure chimique (½ sachet), 1 cuillère à café (4 g) de vanille en poudre (ou les grains d'une gousse). Streusel: 60 g de farine (ou 40 g de farine et 20 g noisette en poudre), 40 g de sucre en poudre, 40 g de beurre froid, en option: ½ à ¾ de cuillère à café (1-2 g) de cannelle moulue ou d'épices.

Parfums: meilleur choix: 200 g de cerises, des fruits de baies noirs ou rouges frais ou congelés (myrtille, cassis, groseille, framboise, mure...), pas de conserve; arôme de citron, mélangez les zestes d'un citron entier (10 à 15 g) avec le sucre glace jusqu'à le rendre humide avec une forte odeur de citron et réduire le jus de moitié dans une casserole sur feu moyen; 3 à 5 g de cannelle moulue ou 4 épices; des zestes confits d'orange ou de citron; un cœur de confiture, de crème chocolatée ou de châtaigne (remplir un moule au ¾ de pâte, 1 cuillère à café de confiture et couvrir du reste de pâte); 100 g de noix à couper au couteau en petits morceaux d'environ 7 mm de côté, amandes effilées, pépites de chocolats, éclats de noisettes. On peut remplacer la moitié de farine de blé par de la châtaigne, maïs, blé complet, poudre de noisette, riz... Au chocolat noir: 40 à 60 g de cacao en poudre selon les goûts (à incorporer à l'étape du parfum solide), ou, pour une texture plus dense, hachez 125 g de chocolat noir pâtissier, ajoutez 5 cuillères à soupe d'eau, faites fondre le tout au bain-marie et incorporez-le à la pâte à l'étape du parfum liquide; on peut compléter par 100 g de noix hachées en morceaux et/ou 100 g de zeste d'orange confit, ou un cœur de confiture.

Streusel: mélangez les ingrédients dans un bol en écrasant à la fourchette ou à la main jusqu'à obtenir une consistance très dense mais friable. Formez un boudin et réservez au frais 2 à 4 heures. *Muffin:* tous les ingrédients (œuf, beurre, lait, farine et sucre) sont à température ambiante. Dans un saladier, fouettez le beurre mou au fouet avec le batteur électrique pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit blanc et crémeux. Ajoutez le sucre glace et mélangez autant. Versez le miel et le parfum liquide (vanille, citron...) et mélangez au moins 1 minute. Versez l'huile et mélangez toujours entre 2 à 3 minutes. Cassez un œuf à la fois, et mélangez environ 2 minutes entre chaque ajout d'œuf. Le mélange doit être homogène et crémeux. Versez le lait fermenté et ne mélangez pas plus de 10 à 20 secondes toujours au fouet avec le batteur électrique jusqu'à ce que la texture homogène se change rapidement en petits grumeaux. Dans un autre grand bol, mélangez soigneusement la farine tamisée et la levure, puis ajoutez-y le parfum solide (fruits frais ou congelés, graines, poudre) et versez le tout dans la préparation crémeuse. Avec une cuillère à soupe ou une spatule, mélangez en biais du fond du bol vers la surface, doucement avec amplitude, en donnant environ 20 à 30 tours de cuillères. Il ne faut pas trop mélanger la pâte qui doit être granuleuse et aérée (mélangez plus avec le chocolat ou ce sera un muffin marbré). Utilisez un moule à muffins d'environ 5 à 6,5 cm de diamètre en silicone ou métallique avec des caissettes en papier. Si requis, beurrez et farinez le moule. Remplir au ¾ de la hauteur du moule, bien couvrir de petits morceaux de streusel à enfoncer légèrement dans la pâte. Cuisson à chaleur tombante, selon la taille du moule: départ 3 à 6 minutes à 230° puis 11 à 20 minutes à 160° jusqu'à ce que les sommets soient dorés. Vérifiez la cuisson, la pointe d'un couteau doit ressortir sec. Si besoin, placez une plaque sous la grille de cuisson pour diffuser la chaleur. Sortez-les du four, démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille. Les muffins sont colorés en blond foncé et restent moelleux et humides. Délicieux quand dégustés la première heure, ils développent plus d'arômes le lendemain. Ils se conservent 1 mois au congélateur dans un sac fermé pour qu'ils restent frais ou 3 jours à température ambiante ou au réfrigérateur dans une boîte hermétique avec un fond en papier.