

## Les madeleines

**La madeleine est un petit gâteau fait avec des ingrédients de base et qui est originaire de la région de la Lorraine.**

Un certain jour de 1755, le duc Stanislas, organise un grand dîner. A un certain moment, il y a une sérieuse dispute entre l'intendant de cuisine et le pâtissier à propos du dessert. Le pâtissier abandonne la maison du duc. Un dîner sans dessert?

Inimaginable! Madeleine Paumier, femme de chambre de la marquise Perrotin de Barmond, propose de préparer rapidement de petits

gâteaux selon une recette de sa grand-mère. Le duc Stanislas trouve délicieux le dessert et il demande à la fille:

“Comment s'appelle ce délicieux chef-d'œuvre?” Elle affirme: le gâteau n'a pas un nom, monsieur, c'est simplement une recette de ma grand-mère. Alors le roi décide de baptiser le gâteau « Madeleine ».

La madeleine est célèbre en France aussi parce que elle est le symbole du souvenir selon un des écrivains les plus renommés du 20e siècle, Marcel Proust.



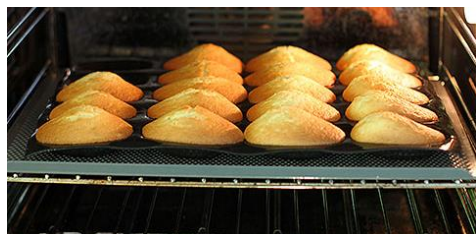
Figure 1 La Lorraine



## RECETTE

*Ingredienti per 18 madeleines :*

- 3 uova
- 200 g de farina
- 150 g di zucchero
- 100 g de burro fuso
- 50 g de latte
- scorza di 1/2 limone
- succo di 1/2 limone
- 8 g di lievito



Mischiate le uova con lo zucchero con la frusta. Grattugiate la scorza di mezzo limone e aggiungete il latte. Mischiate la farina al lievito. Mettete il tutto nel composto e alla fine aggiungete il burro fuso. Poi, con un sac-à-poche mettete l'impasto nello stampo. Infornate per 10-12 minuti circa a 200° C. Toglietele dallo stampo e servite