

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 quant à la qualité du dessert. Le pâtissier démissionne et emporte même son dessert. Un dîner sans dessert? Inimaginable! Le majordome fait tout ce qu'il peut pour sauver l'honneur de son maître. La soubrette 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 les trouve délicieux et veut savoir d'où vient la recette. Il appelle la jeune fille et lui demande: "Comment s'appelle ce délicieux chef-d'œuvre?" Elle lui répond que le gâteau



Figure 1 La Lorraine

ne portait pas de nom et que sa grand-mère avait l'habitude d'en préparer à l'occasion de différentes fêtes. C'est alors que le roi décide de baptiser le gâteau 'Madeleine de Commercy'.

La madeleine serait restée un petit gâteau comme tant d'autres si un des écrivains les plus renommés du 20e siècle n'en avait pas fait un symbole du souvenir, **Marcel Proust**.



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



Sbattere le uova con lo zucchero con frusta. Grattugiate la scorza di mezzo limone e aggiungetela, insieme al succo. Unite il latte. Mischiate la farina al lievito e setacciateli. Mettete il tutto nel composto e alla fine aggiungete il burro fuso. Lasciate riposare per 15 minuti. Durante questo tempo, imburrate gli stampi. Poi, con un sac-à-poche riempieteli. Infornate per 10-12 minuti circa a 200° C (forno preriscaldato a 250° C). Toglietele dallo stampo e servite

