



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



MADELEINE BERGAMOTE



LE CHEF

Création originale d'Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie,
'Une glace à Paris', France



INGREDIENTS

90 g de beurre
120 g d'œufs
10 g de cassonade
75 g de sucre semoule
1 pincée de sel
10 g de miel d'acacia
2,5 g de poudre à lever
90 g de farine type 55
2 g de zestes de bergamote
10 g de Cointreau® 40% vol.
40 g d'Amarena Cointreau®
Poids total : 450 g

PRÉPARATION

Au batteur muni de la feuille, mélanger les œufs, le miel, le sucre semoule et la cassonade.

Ajouter le Cointreau®, les zestes de bergamote et le sel, puis incorporer délicatement la farine tamisée avec la poudre à lever.

Ajouter le beurre noisette* tiède et enfin, les Amarenas Cointreau® hachées.

Placer la préparation filmée pendant 20 minutes au réfrigérateur.

Graisser les moules à madeleine avec un beurre pommade.

Cuire au four ventilé à 190°C pendant 7 minutes.

Prévoir quelques piques en bois pour placer des Amarena Cointreau® en décor.

CONSEILS & ASTUCES

Les zestes de bergamote peuvent être remplacés par ceux d'autres agrumes.

Placer la pâte à madeleine au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de la pocher puis de la cuire.

Pour une dégustation optimale, faire cuire juste avant de les servir. La texture sera ainsi parfaite : légèrement croustillante à l'extérieur et moelleuse à cœur.

Pour réaliser un beurre noisette*, faire simplement chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une teinte dorée et dégage un parfum de noisette. Cette technique apporte une saveur incomparable.

Dégustation : une fois refroidies, tremper les madeleines dans du chocolat fondu.