

La semaine du goût

Episode n°2 L'Histoire de la Madeleine



D'où vient-elle ?



La madeleine est un petit gâteau en forme de coquillage née en Lorraine à Commercy au milieu du XVIII^e siècle. Selon les membres de la confrérie des madeleines de Commercy, lors d'un Banquet organisé par le Duc Stanislas, beau-père de Louis XV, une servante aurait improvisée une recette de dessert, pour remplacer le cuisinier démissionnaire. N'ayant pas de nom pour ce biscuit, le duc lui donna le nom de sa servante Madeleine. Sous Napoléon III, avec l'ouverture de la ligne de chemin de fer entre Paris et Strasbourg, les vendeuses ambulantes sur le quai de la gare font découvrir aux voyageurs ce biscuit dont la recette s'est depuis répandue sur toute la France, c'est aujourd'hui un des desserts les plus populaires de la gastronomie française. On peut trouver des madeleines dans de nombreuses variétés, tant sucrées que salées, et elles sont appréciées dans le monde entier.



Comment la cuisiner ?



La madeleine est un vrai symbole de la pâtisserie française. Elle se décline en différentes saveurs : à la vanille, au citron, au chocolat ou encore à la pistache. La madeleine peut être personnalisée selon vos goûts. Vous pouvez y ajouter des fruits, des noix ou des pépites de chocolat ou encore comme le veut la tradition, en soulevant "sa bosse" pour y glisser de la confiture pour un résultat encore plus savoureux.

Les madeleines salées, quant à elles, sont parfaites pour un apéritif ou une entrée originale. Elles peuvent être garnies de fromage, de jambon, de chorizo, de saumon ou de légumes selon vos préférences.

Quoi qu'il en soit, la madeleine reste un incontournable de la cuisine française, à déguster sans modération !

La recette des Madeleines

Ingrédients ~ 36 madeleines

3 gros oeufs
200 g de farine
150 g de sucre
200 g de beurre fondu
1 sachet de poudre à lever (soit environ 11 g)
5 cl de lait
quelques râpures de citron ou de bergamote
& beaucoup d'amour

Préparation

Beurrer et fariner les moules à madeleines.
Dans un récipient mettre la farine en fontaine
et ajouter la levure chimique.

Ajouter les oeufs.

Débrouiller légèrement les oeufs et ajouter le sucre.

Mélanger à nouveau et ajouter le lait.

Continuer de mélanger au fouet et ajouter le beurre fondu,
le zeste de citron ou la vanille selon votre choix.

On obtient une pâte bien lisse qui fait le ruban.

Verser dans les moules à la cuillère, au trois quart de la
hauteur et laisser reposer 10 mn au réfrigérateur.

Cuire au four préchauffé à 200°C entre 5 et 8 minutes.

Enlever les madeleines des moules avant le refroidissement.

Dégustez avec un chocolat chaud et une pomme au four,
par exemple, en collation.

<https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/les-madeleines--3>

La Madeleine de Proust

Marcel Proust, grand écrivain français, venait à Cabourg en
cure thermal au "Grand Hôtel", où il a écrit en partie son
livre, "A la recherche du temps perdu".

Depuis cette époque les pâtisseries de cet établissement
servent un goûter Proustien comprenant ce petit "gâteau
court et dodu appelé petite madeleine" comme le décrit
l'écrivain dans son roman, accompagné d'un thé.

La Madeleine de Proust est un pont qu'il a créé entre le
passé et le présent.

https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/desserts-de-l-histoire-la-madeleine-de-commercy-a-traverse-les-regions-et-les-epoques_5724245.html