

Madeleines au thym

Bonjour à toutes et tous

Dès que j'ai un créneau, j'essaye de préparer des petits goûters maison pour la famille et surtout pour mes plus-si-petits gourmands. Quand les journées de travail sont longues, ces goûters sont un moyen de leur dire que je pense à eux. Je me lance rarement dans des recettes élaborées, fourrées, à triple texture et me réfère aux basiques : les cookies, les sablés, les cakes rapides, les petits moelleux ou encore les madeleines. Ces dernières font toujours l'unanimité, peut importe le parfum. Mais il me faut faire une précision : l'obtention d'une bosse reste pour moi encore assez aléatoire. Autant pour la recette j'en ai vite trouvé une qui nous convient, autant pour la bosse, j'essaye encore de trouver le truc. J'ai bien compris le concept du choc thermique entre l'intérieur du four et la pâte à madeleine mais rien n'y a fait. Que cela soit avec passage au réfrigérateur, au congélateur, dehors en hiver, ou une double température de cuisson.. un coup, la bosse est présente, un coup elle est absente. Ce côté *aléatoire* a fait que je n'avais jamais osé partager la recette sur le blog, de peur des inévitables critiques : « *votre recette elle est pourrie, j'ai pas la bosse* ».

Bon.. Cette fois je craque et j'ai envie de partager avec vous une recette de madeleines et notamment une délicieuse variante : **les madeleines au thym** (sucrées). Cette aromatique chouchoute pour moi donne, *par touches*, un parfum profond, un peu boisé mais tout à fait savoureux dans une pâte à gâteaux. Cela fleure bon le sud et le printemps et c'est parfait pour la saison. Je ne vous garantis pas la bosse, mais vous assure le goût. ☐J'espère donc que cette idée recette de madeleine thym vous plaira. Bon début de week-end !



- MADELEINES
AU THYM -

Recette : Madeleines au thym

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Ingrédients

Pour 18 madeleines environ :

- 50 g de farine
- 110 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pointe de sel
- 2 œufs
- 2 belles branches de thym
- 3 à 4 cuillères à soupe de lait ou de lait végétal

Réalisation

- Placez le beurre dans un bol puis faites le fondre au micro-onde. Réservez et laissez refroidir quelques minutes.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre

jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- Ajoutez la farine, la levure chimique, le sel et le thym émietté puis mélangez jusqu'à homogénéiser la pâte.
- Ajoutez le beurre fondu et le lait puis homogénéisez bien la pâte.
- Laissez reposer la pâte au frais une bonne demi heure.
- Remplissez vos moules au 2/3 maximum.
- Enfournez pour une cuisson de 10 à 12 minutes à 200°C (Cela dépend du remplissage de vos moules)

Dégustez ces madeleines au thym une fois refroidies

Astuces :

- Variante : Remplacez la moitié du sucre par une grosse cuillère à soupe de miel.
 - Variante 2: Doublez les ingrédients et placez la pâte dans un moule à gâteau : cela vous fera un délicieux gâteau madeleine
 - Conservation : jusqu'à 48H dehors à température ambiante. Vous pouvez également congeler et décongeler les madeleines au thym, elles supportent bien le processus.
 - Partage : Pour information, la madeleine semble aussi être un excellent bon plan gâteau si vous souhaitez apporter des gâteaux à vos collègues / amis / connaissances. Elle est toujours très appréciée. ☐
-