

Madeleines au seigle et au rhum

Une délicieuse et rustique variante de ce gâteau d'enfance !

Bonjour à toutes et tous

Les *madeleines maison* est une des toutes premières recettes que j'ai apprises. Elles sont savoureuses, moelleuses, gourmandes .. et très faciles à réaliser si on exclu le concept de la bosse. Sur ce point, malgré tous mes essais, le résultat reste assez aléatoire. Néanmoins, si les convives (où amis, ou collègues de travail..) ne sont pas à cheval sur les principes, on peut être sûr(e) de les régaler pour très peu de temps passé en cuisine.

Bref, la madeleine se prête à un large nombre de variantes en terme de saveurs, de farines, de condiments. Un « combo » que j'apprécie beaucoup est d'utiliser la **farine de seigle**, à la saveur plus maltée et une note de [rhum](#) pour donner de la profondeur. Cette association apporte un côté rustique à ce petit gâteau mythique, qui sied particulièrement bien à une saison automnale ou hivernale. Et l'on reste dans des ingrédients accessibles, loin des variantes yuzu ou caramel noix de pécan que l'on peut voir dans les pâtisseries haut de gamme.

Je voulais donc vous proposer cette variante de madeleines seigle, pour changer ou pour se régaler. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !

- MADELEINES AU SEIGLE -
& AU RHUM



Recette : Madeleines au seigle et au rhum

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 12 madeleines :

- 150 g de farine de seigle
- 110 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 petite pincée de sel
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 3 à 4 cuillères à soupe de lait ou de lait végétal

Réalisation

1. Placez le beurre dans un bol puis faites le fondre au micro-onde. Réservez et laissez refroidir quelques minutes.
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez la farine, la levure chimique, le sel, puis mélangez jusqu'à homogénéiser la pâte.
4. Ajoutez le beurre fondu, le rhum et le lait puis homogénéisez bien la pâte.
5. Laissez reposer la pâte une heure. (cf 1)
6. Remplissez vos moules au 2/3 maximum.
7. Enfournez pour une cuisson de 15 minutes environ à 180°C (Cela dépend du remplissage de vos moules)

Dégustez ces madeleines seigle une fois refroidies.

Astuces

- N'hésitez pas à varier l'alcool de ces madeleines seigle pour varier les parfums.

- (1) sur la bosse : La bosse des madeleines est due à un choc thermique entre la température de la pâte à gâteau et la température du four. Pour favoriser la pousse d'une bosse, vous pouvez soit laisser reposer la pâte à température ambiante une demi-heure/une heure soit placer au réfrigérateur. Si vous n'avez pas le temps de réaliser cette étape, vous aurez un gâteau tout aussi savoureux mais probablement un peu plat.
- *Conservation* : Dégustez dans 48h, après elles sèchent un peu. Vous pouvez aussi les congeler pour consommation ultérieure.

Découvrez aussi

D'autres idées pour les goûter vite préparés:

- [Biscuits flocon d'avoine et noisette](#)
- [Cookies aux pépites de chocolat](#)
- [Quatre quart à l'ancienne](#)



© Au Fil du Thym

Cookies chocolat flocons d'avoine

