Madeleines au seigle et au rhum

Bonjour à toutes et tous

Les ***madeleines maison*** est une des toutes premières recettes que j'ai apprise. Elles sont savoureuses, moelleuses, gourmandes .. et 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. Le tout forme le petit gâteau réconfortant et très parfumé.

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
© Au Fil du Thym

Madeleines au seigle et au rhum

Saison de la recette : toute l’année

Pour 12 madeleines :

- 150 g de farine de seigle
- 110 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 cuillérée à café de levure chimique
- 1 pointe de sel
- 2 œufs
- 1 cuillérée à soupe de rhum
- 3 à 4 cuillerées à soupe de lait ou de lait végétal

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 au frais une bonne demi heure.
6. Remplissez vos moules au 2/3 maximum.
7. Enfournez pour une cuisson de 15minutes environ à 180°C (Cela dépends du remplissage de vos moules)

8. Dégustez ces madeleines seigle une fois refroidies.

- N’hésitez pas à varier l’alcool de ces madeleines seigle pour varier les parfums.
- *Conservation* : 48h, après elles sèchent un peu

Goûter, Petit déjeuner
Française

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

Cookies chocolat flocons d’avoine