

Le rendez-vous

SPAÑASOL
SPANISH FOOD



MADELEINES FAÇON PAIN PERDU, AMANDE ET CACAHUETE SUCRÉ

INGRÉDIENTS

1 NOISETTE DE BEURRE

3 OEUFS

220 ML DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE

350 ML DE LAIT

35G SUCRE EN POUDRE

150G DE TURRÓN DE JIJONA SPAÑASOL

1 PAQUET D'AMANDES SUCRÉES SPAÑASOL

1 PAQUET DE CACAHUÈTES SUCRÉES SPAÑASOL

1 PAQUET DE MADELEINES SPAÑASOL

PRÉPARATION

1) RÉALISATION DE LA CRÈME DE TURRÓN :
ÉMIETTER LE TURRÓN DE JIJONA SPAÑASOL A FEU MOYEN DANS UNE CASSEROLE, RAJOUTER 300 ML LAIT ET 220 ML DE CRÈME. FOUETTER JUSQU'À ÉBULLITION. RETIRER LA CASSEROLE DU FEU, PUIS FOUETTER JUSQU'À OBTENIR UNE CRÈME HOMOGÈNE. DANS UN RÉCIPIENT, FOUETTER 30G DE SUCRE ET 2 JAUNES D'ŒUFS. MÉLANGER LES DEUX PRÉPARATIONS PUIS LAISSER CUIRE 5 À 10MIN À FEU DOUX AVANT DE LAISSER REFROIDIR AU FRIGO 20MIN.

2) PRÉPARATION DES MADELEINES SPAÑASOL : METTRE LA QUANTITÉ DE MADELEINES SPAÑASOL SOUHAITÉES AU FOUR À 190° PENDANT 7MIN, PUIS RÉSERVER 20MIN

3) CUISSON DES MADELEINES FAÇON PAIN PERDU : DANS UN BOL, MÉLANGER 1 OEUF, 50ML DE LAIT ET 1 CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE. TREMPER LES MADELEINES SPAÑASOL DANS CE MÉLANGE ET FAITES LES REVENIR À LA POËLE AVEC UNE NOISETTE DE BEURRE ENVIRON 1MIN PAR COTÉ.

4) DRESSAGE :
DÉPOSER LES MADELEINES DANS UN PLAT ET NAPPER DE CRÈME DE TURRÓN DE JIJONA SPAÑASOL. ÉMIETTER GROSSIÈREMENT LES AMANDES SUCRÉES SPAÑASOL ET LES CACAHUÈTES SUCRÉES SPAÑASOL ET EN SAUPOUDRER LA MADELEINE

 PRÉPARATION

1H30 MINUTES

 CUISSON

30 MINUTES

 PORTIONS

4 PORTIONS



 La recette video ici

