

Le rendez-vous

**SPAÑASOL**  
SPANISH FOOD



# MADELEINES FAÇON PAIN PERDU, AMANDE ET CACAHUETE SUCRÉ

## INGRÉDIENTS

1 NOISSETTE 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	1H30 MINUTES
 CUISSON	30 MINUTES
 PORTIONS	4 PORTIONS

## 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 HOMOGENÈE. 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 OEUFE, 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 NOISSETTE DE BEURRE ENVIRON 1MIN PAR CÔTÉ.
- 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



La recette video ici

