

Madeleines à l'huile d'olive

Portions : 8 à 10 madeleines / 1 gâteau de 8 po

Temps de cuisson : selon le cas 12 à 45 minutes

6 oeufs

1/3 t. (60 ml) sirop de maïs transparent

1 1/4 t (315 ml) de sucre blanc

2 1/4 t (565 ml) de farine tout usage non blanchie

1 c. à s. (15 ml) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 ml) de sel

1 1/4 t (315 ml) d'huile d'olive de qualité, pas trop amère

Beurre non salé, pour beurrer les moules

1 c. à s. de farine pour fariner les moules

Préchauffer le four à 350°F (180°C)

Au fouet, blanchir les oeufs, le sirop de maïs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux

Incorporer à ce mélange les ingrédients secs préalablement tamisés, puis l'huile d'olive.

Verser la pâte dans des moules beurrés et farinés.-On peut choisir des moules traditionnels à madeleine tout aussi bien que des moules à muffins, ou encore un moule à gâteau plus standard ce qui donne un gâteau plat.-

Cuire à 350° F (180°C) au milieu du four. Compter 12 à 15 minutes pour des moules de la contenance d'une tasse (250 ml), ou environ 45 minutes pour un plus gros gâteau.

Notes: La pâte, assez liquide, peut se conserver pendant 3 jours au frigo, ou même être moulée puis congelée pour une période allant jusqu'à 3 mois.

À table avec les soeurs Bellegarde <http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>

Source: La carte des desserts, Patrice Demers