



Madeleines au cœur de pistache & chocolat blanc

Une recette originale et gourmande signée Anaïta Torkmani, cheffe du restaurant Lazuli à Forcalquier. De délicates madeleines moelleuses à la pistache, garnies de pâte pure de pistache et enveloppées d'une fine coque de chocolat blanc aux éclats de pistache.

🕒 30 min

🍴 Facile

Préparation

- 1 Faire le beurre pommade.
- 2 Mélanger le sucre, les oeufs, le lait et l'huile.
- 3 Ajouter la farine, la levure et la poudre de pistache.
- 4 Ajouter le beurre.
- 5 Mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- 6 Laisser reposer l'appareil au frais pendant au moins 1 heure, idéalement 3 heures ou toute une nuit. Le contraste entre la pâte froide et la chaleur du four permettra aux madeleines de développer leur belle signature bombée.
- 7 Préchauffer le four à 200°.
- 8 Beurrer et fariner le moule (Gobel, acier).
- 9 Remplir les moules à 85%.
- 10 Enfourner le tout pendant 8 à 10min à 170°.
- 11 Démouler les madeleines dès leur sortie de four.
- 12 Une fois les madeleines refroidies, les garnir de pâte pure de pistache à l'aide d'une poche munie d'une douille seringue, en prenant soin de les fourrer par le côté de la coque, à l'opposé de la bosse.
- 13 Préparer 250g de chocolat blanc fondu (pâtissier ou couverture).



Ingrédients

Portions : 12

60 g sucre blanc

2 oeufs

30 g miel d'acacia & pistaches

15 g lait entier

15 g huile neutre

80 g farine T55

4 g levure chimique

20 g poudre de pistache

90 g beurre salé pommade

250 g chocolat blanc pâtissier ou de couverture

poudre de pistache, pour la coque

Pâte pure de pistache, pour le fourrage

- 14** Tremper la coque de chaque madeleine dans le chocolat blanc fondu, puis dans la poudre de pistache. Déposer les madeleines coque vers le haut et laisser prendre au frais pendant au moins 15 min.
- 15** Laisser prendre au frais avant de déguster.