

# Recette de madeleine en forme de table, balle et raquette ! (par Sacha Zidane)



## INGREDIENTS

### Pâte à madeleine :

Ingrédients	Quantité
Farine	300g
Sucre	260g
Oeufs	6
Levure	1 sachet
Beurre	250g
Parfum	Zestes citron, Fleur d'oranger, Vanille, ...

### Pour les différents éléments :

Ingrédients	Quantité
Mascarpone	3 cuillères à soupe
Chocolat blanc	1 tablette
Chocolat noir	1 tablette
Colorant alimentaire	Bleu & Rouge

## PROCÉDÉ - PATE A MADELINE

Pour commencer :

- 1- Couper les 250 grammes de beurre en cubes et le faire fondre au micro-onde.
- 2- Prendre un cul de poule ou (un grand saladier) dans lequel vous allez casser 6 œufs et y ajouter les 260 grammes de sucre. Bien mélanger les œufs et le sucre pour que le mélange blanchisse.
- 3- Ajouter la levure et les 300 grammes de farine. Mélangez délicatement le tout.

- 4- Mettre le beurre en deux fois et le mélanger très délicatement avec votre préparation, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus le moindre résidu de beurre. Si vous voulez aromatiser votre appareil avec de la fleur d'oranger ou du citron (ou autre chose), vous pourrez les ajouter après le mélange réalisé.

### **PROCÉDÉ - TABLE DE TENNIS DE TABLE**

- 1- Prendre les 2/3 de votre appareil à madeleine que vous allez mettre dans un autre bol et ajouter quelques gouttes de colorant bleu.
- 2- Mettre votre four à préchauffer à 180°C.
- 3- Prendre une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé. Verser dessus la totalité de votre appareil sans colorant et l'étaler de façon homogène. Faire de même avec la pâte colorée.
- 4- Enfournier vos deux plaques pour 5 à 10 minutes de cuisson.
- 5- Après cuisson de l'appareil bleu, découper un rectangulaire.
- 6- Pour le filet, découper une petite bande de votre pâte sans colorant et la recouvrir de chocolat blanc ou noir (préférence de chacun).
- 7- Pour la confection des bandes blanches de la table, mettre du chocolat blanc à fondre au bain marie.
- 8- A l'aide d'un pinceau de maquillage propre ou d'une baguette en bois, vous allez dessiner les bandes blanches de la table.

La confection de votre table est terminée !

### **PROCÉDÉ - RAQUETTE ET BALLE**

Pour les raquettes :

- 1- Découper à l'aide d'un gabarit deux raquettes sur votre pâte sans colorant.



- 2- Mettre du chocolat noir à fondre au bain marie pour faire le côté noir.
- 3- Pour le côté rouge, faites couler délicatement quelques gouttes de colorant.
- 4- Pour le côté noir, prendre le chocolat noir fondu et l'étaler.

Pour les balles :

- 1- Prendre la moitié de votre pâte sans colorant et la couper en morceaux.
- 2- La mettre dans un blinder (ou un robot) et la faire tourner afin de transformer la pâte en poudre.
- 3- Ajouter 3 cuillères à soupe de mascarpone et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4- Prendre la pâte pour en faire des petites boules que vous allez mettre 30 minutes au frigo.
- 5- Mettre du chocolat blanc à fondre.
- 6- Une fois le chocolat fondu, plonger vos petites balles dedans afin qu'elles soient entièrement recouvertes de chocolat.
- 7- Laisser le chocolat se figer dessus.

