THE J.M. SMUCKER Co

Madeleines au cheddar

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	24	N/A

Ingredients

- **Madeleines :**
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/8 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/8 c. à thé (1 mL) de piment de Cayenne
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, froid
- 1 tasse (250 mL) de fromage cheddar, râpé en filaments
- 1/8 c. à thé (1 mL) de sauce worcestershire
- 1/2 c. à thé (2 mL) de moutarde de Dijon
- **Garniture :**
- 1 lb (454 g) de fromage à la crème
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2 c. à table (30 mL) d'aneth frais, haché
- 2 c. à table (30 mL) de persil frais, haché
- 2 c. à table (30 mL) d'oignon vert, haché finement

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Mettre la farine, le sel et le piment de Cayenne dans le bol du robot culinaire. Actionner quelques secondes pour mélanger. Ajouter le beurre et actionner par impulsions jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter le fromage, la sauce Worcestershire et la moutarde et actionner 30 secondes, jusqu'à ce que ce soit combiné. Le mélange sera très sec. Transférer sur le comptoir et pétrir jusqu'à ce que la pâte se tienne.

Step 3:

Pour faire les Madeleines, vaporiser des moules de mini madeleines d'aérosol de cuisson végétal. Pincer une petite quantité de pâte et la presser dans les cavités des moules à madeleines. Faire une petite cavité dans la pâte avec le bout d'une cuillère de bois. Répéter jusqu'à ce que toutes les cavités du moule soient remplies. Faire cuire au four préchauffé pendant 12 minutes, en faisant la rotation du moule toutes les 5 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient dorées. Démouler et refaire une cavité avec la cuillère de bois et laisser refroidir.

Step 5:

Mettre le fromage à la crème et le sel dans le bol du robot culinaire. Actionner pendant environ 30 secondes, jusqu'à ce que ce soit bien mélanger et que le fromage soit mou. Transférer dans un bol et ajouter l'aneth, le persil et les oignons verts. Remuer pour bien mélanger et mettre dans une poche à douille dont la douille est une grosse étoile. Faire sortir une petite quantité de garniture sur une Madeleine et mettre une autre Madeleine par-dessus pour faire un sandwich.

Images

