

## **MADELEINES : J AI TESTÉ PLUSIEURS RECETTES (LENÔTRE, CONTICINI, GUY SAVOY, ETC?)**

### **L'article**

<https://cuisinedaubery.com/madeleines-jai-teste-3-recettes-lenotre-conticini-express/>

MADELEINES : J ai testé plusieurs recettes (Lenôtre, Conticini, Guy Savoy, etc?)

### **Comparaison de 3 recettes de Madeleines**

#### **Les Madeleines Vanille de Lenôtre**

- **Avantage** : La recette est juste divine ! La bosse se forme sans problème, et le gout est celui d'une madeleine traditionnelle parfaite
- **Inconvénient** : La recette nécessite 4 heures de repos au frais sinon elle ne marchera pas : Le gout ne sera pas le même, et surtout la pâte n'aura pas eu le temps de mûrir : la forme de la madeleine ne sera pas aussi belle...
- **Inconvénient** : Cette madeleine sèche assez vite, et doit être consommée dans les 48 heures, conservée dans un récipient hermétique

#### **Les madeleines nature, express, et délicieuses de Guy Savoy**

- **Avantage** : La recette est sûrement ma recette préférée de madeleines. J'adore sa texture moelleuse, et la bosse lui donne une très belle forme
- **Avantage** : La pâte n'a pas besoin de temps de repos comme les autres recettes, on gagne ainsi un temps précieux !
- **Inconvénient** : Cette madeleine a moins de saveur, car Guy Savoy n'y ajoute ni vanille ni zeste de citron. ( Il suffit en fait d'en rajouter à la recette )

#### **Les Madeleines au Citron de Philippe Conticini**

- **Avantage** : La recette est une des meilleures recettes de madeleines. Cette recette comporte quelques éléments qui les rendent plus onctueuses
- **Inconvénient** : La recette nécessite 2 heures de repos au frais