

PETIT-DÉJEUNER SOUVENIR D'ENFANCE

Lorsque j'étais enfant, je partais en vacances tout le mois d'août dans un endroit du monde entouré d'amandiers. Un village d'Espagne comme suspendu dans un écran de ciel bleu.

Nous habitions une maison située dans la rue la plus haute. La boulangerie, elle se situait dans une rue descendante. L'odeur nous parvenait de loin et une fois entrée dans l'ancre du boulanger, je découvrais un lieu merveilleux pour mes yeux d'enfants.

« Carquinolis », « Almendrats », « Mantecaos », ces douceurs posées derrière la caisse, n'attendaient que quelques sous pour se retrouver dans le sac des courses.

C'est ici que ma tante espagnole et ma mère achetaient les meilleures *magdalenas* que je n'ai jamais mangées. Je les retrouvais le matin avec mon « chocolate ».

Émotions : émerveillement, joie

Besoins : sécurité, douceur, partage

Croyance : que ces madeleines sont les meilleures du monde.

Valeurs : tradition, transmission

Recette de la Madeleine de mon enfance

40 cl huile d'olive

160 g de sucre

2 gros œufs

100 g de fromage blanc

2 c. à s. de lait

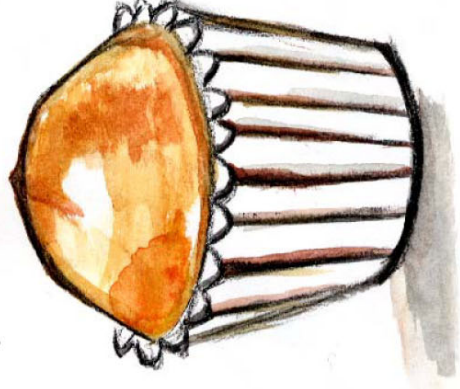
Zeste d'un citron (ou orange)

270 g de farine

1 pincée de sel

1 c. à s. de levure chimique

1 douzaine de caissettes en papier



Préchauffez le Four à 180 °C.

Mélangez l'huile d'olive et le sucre en poudre. Ajoutez les gros œufs, le fromage blanc (ou 1 yaourt), le lait, le zeste d'un citron. Terminez par la farine, le sel et la levure chimique pour obtenir une pâte lisse.

Faites reposer la pâte dans le réfrigérateur 30 minutes au moins. Remplissez des caissettes au 2/3, saupoudrez de sucre et enfournez pour 15 minutes.

Les madeleines se conservent plusieurs jours dans un sachet en plastique ou une boîte métallique.