

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

LADY GHOSTINGTON

Rien de tel qu'un temps pluvieux pour déguster de bonnes pâtisseries faites maison. Imaginez Tredwell votre fidèle majordome, arrivant l'air digne avec un plateau d'argent chargé de délicieuses madeleines et d'un thé coordonné. Si votre standing ne vous permet pas d'employer une cuisinière ou si cette dernière est exceptionnellement en congé, faites les vous-même (en vous cachant, personne ne doit deviner votre situation financière critique). Voici une recette fameuse, laissée par un illustre pâtissier parisien, Pierre Hermé, qui saura par sa qualité et son goût vous faire soupirer d'aise, malgré vos faibles revenus.

Pour 12 madeleines

100g de farine, 3g de levure chimique, 100g de beurre doux, 1/4 de citron non traité, 2 oeufs, 120g de sucre en poudre

- 1) Tamiser ensemble la farine et la levure au dessus d'un bol
- 2) Faire fondre le beurre dans une casserole et laisser refroidir
- 3) Hacher finement le zeste du 1/4 de citron
- 4) Casser les oeufs dans une terrine, verser le sucre par-dessus. Fouetter pendant 5 minutes pour faire mousser. Ajouter le mélange farine-levure en pluie, puis le beurre et le zeste haché, sans cesser de tourner.
- 5) Préchauffer le four à 220°C, beurrer les moules à madeleines et remplir de pâte aux deux tiers. Mettre au four 5 minutes à 220°C puis 10 minutes à 200°C. Démouler et laisser tiédir.

Surtout, soignez la présentation en choisissant une jolie porcelaine fine pour la théière et la tasse. Disposez esthétiquement vos madeleines sur un plat à étages. Le service de Tina Tsang serait ab-so-lu-ment parfait pour régaler tant vos yeux que vos convives, bien que la dégustation de madeleines soit meilleur en solitaire ou en couple. Pour le thé, un thé russe Kousmichoff "Prince Vladimir" serait un excellent choix. Si vous apercevez des fantômes dans la fumée que dégage votre thé, vous êtes sur le bonne voie. Tredwell allumera alors un bon feu dans la cheminée et il ne vous restera plus qu'à vous asseoir sur un coussin de velours vert près de la fenêtre pluvieuse. Non, vous n'êtes pas en Ecosse, vous avez simplement beaucoup d'imagination.