

# Six recettes de mignardises traditionnelles



---

## Recette de madeleines.

---

**Ingrédients pour 24 madeleines environ:** 125 g de farine de blé tous usages de type T65, 110 g de beurre de qualité avec du gout, 110 g d'œufs (2 œufs moyens, battez-les, pesez et mettez le reste de côté), 60 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 35 g de lait entier, 30 g de miel liquide doux neutre en gout, 5 g d'huile végétale neutre en gout, 5 g de levure chimique (1 cuillère à café bombée).

Le choix du parfum: les 2 meilleurs choix sont tonka ou citron. Râpez  $\frac{1}{2}$  fève tonka (1 g); citron: intégrez les zestes à la pâte et faire un glaçage: dans un bol, mélangez 150 g de sucre glace et 40 g de jus de citron, trempez le côté dodu d'une madeleine cuite et froide mais pas la partie coquille, posez-la sur une plaque à pâtisserie pour recueillir les coulures, cuire à 200° pendant 2 minutes pour sécher et à peine caraméliser, la mettre sans attendre au froid pour figer le glaçage; 3 g ( $\frac{3}{4}$  de cuillère à café) de vanille en poudre de type Tahiti ou 7,5 ml d'extrait naturel de vanille liquide ou les grains d'une gousse de vanille et compléter d'une pincée de sel; 20 ml (1  $\frac{1}{2}$  cuillères à soupe) d'eau de fleur d'oranger;

Cette recette produit une pâte avec une micromousse pour donner une madeleine fondante, aérée et dodue. Tous les ingrédients sont à température ambiante. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes à puissance moyenne, et laissez refroidir. Dans un saladier, versez les œufs et le sucre glace, avec le fouet du batteur électrique, battre 2 à 3 minutes à vitesse rapide. Ensuite, versez l'huile et battre 2 minutes. Puis, versez le lait dilué dans le miel liquide (si besoin, le tiédir pour le rendre plus liquide), battre 1 minute pour obtenir une mousse dense et fine, et tripler son volume. Ajoutez le parfum (zeste, vanille, fève tonka, fleur d'oranger) et combinez au fouet à vitesse lente pendant 30 secondes environ jusqu'à ce que tout soit incorporé. Dans un autre bol, mélangez soigneusement la farine tamisée et la levure, versez en une ou deux fois dans la pâte et fouettez à vitesse lente pendant 2 minutes. Versez le beurre fondu un peu tiède sur la pâte et fouettez à vitesse lente 1 à 2 minutes maximum jusqu'à complète incorporation, mais pas plus longtemps pour ne pas créer une pâte élastique. Puis, laissez reposer et refroidir la pâte 2 à 4 heures au réfrigérateur pour que sa température soit autour de 10° et que le parfum prenne le temps d'infuser (dans l'idéal, préparez la pâte la veille). La pâte se conserve 2 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé. Préchauffez le four à 180° ou 230° pendant 10 à 15 minutes pour être bien chaud. Éventuellement, placez une plaque sous la grille au milieu du four pour diffuser la chaleur. Pour une belle bosse, préférez le moule en métal, meilleur conducteur de chaleur pour créer un choc thermique. Étalez au pinceau du beurre très mou dans le moule. Remplissez chaque empreinte au  $\frac{3}{4}$  à la cuillère à soupe sans casser la mousse. Mettez-les au four autour de 17 à 20 minutes à 180° (ou cuisson à chaleur tombante: 3 à 4 minutes à 230° puis 6 à 8 minutes à 160°). Plantez un pic au centre du gâteau, s'il ressort avec quelques miettes, il est cuit, s'il ressort sec, il est trop cuit. Sortez-les du four, démoulez-les immédiatement et laissez refroidir sur une grille. Les madeleines sont colorées en blond clair, juste à peine cuites, avec une belle bosse et une fine croûte sur le pourtour. Elles sont spongieuses et finement croquantes les premières heures. Congelez-les au moins une journée, elles seront meilleures avec une texture tendre et plus d'arômes. Elles se conservent 3 semaines au congélateur dans un sac fermé ou 3 jours à température ambiante ou au réfrigérateur dans une boîte hermétique avec un fond en papier.

*[La réussite est dans le temps de mélange à partir de l'incorporation de la farine, d'un total de 3 à 4 minutes, pour commencer à structurer un léger réseau glutineux, puis du temps de repos (à température ambiante ou au réfrigérateur) pour détendre et développer ce réseau grâce à la forte humidité de la pâte, et infuser les parfums. Ce réseau va piéger les gaz et gonfler la pâte. Les températures et les temps de cuisson devront être adaptés selon les fours. À cause de la forme particulière du moule, cuire la pâte froide dans un four très chaud aide à former une grosse bosse]*



---

## Recette de financiers aux amandes.

---

**Ingrédients pour 12 financiers environ :** 100 g de blanc d'œuf (30 à 35 g de blanc par œuf, soit 3 œufs), 75 g d'amandes en poudre (l'amande broyée avec sa peau donne une saveur amandée plus prononcée, celle broyée sans la peau est plus fade), 75 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 70 g de beurre de qualité avec du gout, 25 g de farine de blé tous usages de type T65, 15 g de miel liquide doux neutre en gout, 3 g ( $\frac{3}{4}$  de cuillère à café) de vanille en poudre ou 5 ml (1 cuillère à café) d'extrait naturel de vanille liquide ou les grains d'une petite gousse de vanille de type Tahiti), 1 g de sel fin (1 grosse pincée).

Pour le parfum, au choix: par tradition, faire un beurre noisette pour un gout noisette (idéalement, faire la moitié de beurre noisette et la moitié de beurre fondu pour un gout plus subtil): chauffer le beurre à la casserole sur feu moyen, attendre qu'il mousse et crépite, dès qu'il prend une couleur brune et qu'il sent la noisette, le sortir du feu et le verser dans un petit bol en filtrant avec un tamis les particules brunes qu'il faut éliminer;  $\frac{3}{4}$  de cuillère à café (3 ml) d'amande amère; doubler la quantité de vanille; 1 à 1  $\frac{1}{2}$  cuillères à soupe (15 à 20 ml) d'eau de fleur d'oranger ou d'alcool aromatique (Grand Marnier, Rhum, Amaretto, Poire...) ou humecter légèrement les financiers après cuisson; 30 ml de gelée ou de pulpe de fruits frais acides (passion, orange, abricot, pêche...) à mélanger à la pâte, ou placer des morceaux fermes ou gélifiés dans ou sur les gâteaux avant cuisson; des cerises, des fruits de baies noirs ou rouges frais ou congelés (framboise, myrtille, cassis, groseille, mure...) à enfoncer au sommet de la pâte dans le moule; remplacer une partie de la poudre d'amande (en garder 50 g) par de la poudre de pistache, de noisette ou du coco (25 g); au chocolat, 25 à 40 g de cacao en poudre (à la place de la farine), ou hachez 70 g de chocolat pâtissier noir à 70 %, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau, faites fondre le tout au bain-marie et incorporez-le à la pâte à l'étape du parfum et retirez de la pâte 35 g de sucre glace.

Les blancs d'œufs sont à température ambiante, incorporez le sel et battez-les légèrement en grosses bulles pour les fluidifier sans les monter en neige. Si vous ne faites pas de beurre noisette, faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes à puissance moyenne et laissez-le refroidir. Si besoin pour réveiller le gout, disposez la poudre d'amande sur une plaque et passez au four 5 à 10 minutes à 150° en mélangeant de temps en temps, retirez dès qu'elle commence à blondir (en la torrifiant quelques minutes de plus, elle prend un gout de noisette). Dans un grand bol, mélangez le sucre glace, l'amande et la farine. Versez les blancs d'œufs et le miel puis mélangez environ 30 secondes au fouet doucement pour ne pas incorporer d'air. Faites de même avec la vanille et le parfum, puis avec le beurre fondu pour juste l'incorporer en douceur. Pour que les parfums solides ne tombent pas, réfrigérez la pâte au moins 4 heures. Elle se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé. Utilisez un moule à financiers de plus de 1,2 cm de haut ou à mini cakes ou à muffins. Si nécessaire, beurrez et farinez le moule. Versez dans chaque empreinte 1 cuillère à soupe de pâte (soit 15 ml de pâte). Mettez-les au four à 170° pendant 15 minutes ( $\pm$  2 à 4 minutes selon l'épaisseur et la forme; environ 8 minutes pour des mini financiers) pour obtenir une légère croûte blonde et un intérieur à peine cuit, très moelleux. Plantez un pic au centre du gâteau, s'il ressort avec quelques miettes, il est cuit, s'il ressort sec, il est trop cuit. Démoulez-les immédiatement, ils sont fragiles, et laissez-les refroidir sur une grille. Ils se conservent 1 mois au congélateur dans un sac fermé pour rester frais ou jusqu'à 4 jours à température ambiante ou au réfrigérateur dans une boîte hermétique avec un fond en papier.



---

## Recette de petits biscuits sablés au beurre.

---

*d'après les Punitions de Poilâne.*

---

**Ingrédients pour 70 biscuits environ :** 500 g de farine de blé tous usages de type T65, 215 g de sucre de canne blond en petite semoule, 250 g de beurre de qualité avec du gout pour donner de la saveur au biscuit, à température ambiante et mou (à 24° il a la consistance d'une pommade), 2 œufs moyens (100 g sans la coquille) à température ambiante. On peut les parfumer avec des épices moulues, selon les goûts: cannelle ou nougatine broyée avec 5 g pour 100 g de pâte; mélange 4 épices (cannelle, gingembre, clous de girofle, badiane ou muscade) avec 5 à 10 g pour 100 g de pâte; cacao en poudre avec 13 g pour 100 g de pâte (retirer 13 g de farine).

Tous les ingrédients sont à température ambiante. Le mélange se fera à la main, sans cuillère ni batteur. On n'utilisera qu'une seule main pour garder l'autre propre. Dans un grand saladier, mélangez le sucre et l'œuf avec le bout des doigts pendant 30 secondes environ. Vous pouvez écarter les doigts et tourner en formant un 8 au lieu de tourner en cercle tout en raclant bien les parois du bol. Ajoutez le beurre mou et mélangez avec le bout des doigts pendant 2 à 3 minutes environ. Une fois que les ingrédients sont bien mélangés, ajoutez la farine au fur et à mesure en 5 ou 6 fois et remuez en tout pendant 3 à 5 minutes maximum. Si nécessaire, incorporez les épices en même temps. Si vous mélangez à la machine, versez la farine en une fois et tournez pendant 1 à 2 minutes maximum à basse vitesse. Il est très important de ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique. La pâte doit avoir une consistance légèrement sableuse et friable, même avec des grumeaux, et elle ne doit plus coller au saladier et aux doigts. Sortez la pâte du saladier, formez une boule et coupez-la en quatre. Prenez une bande de film plastique alimentaire de 40 cm de long environ, placez le morceau de pâte dessus et formez grossièrement à la main un disque de 15 cm. Rabattez le film plastique alimentaire sur le disque pour l'emballer intégralement afin d'éviter qu'il ne s'assèche. Enfin, mettez les disques au réfrigérateur pendant 4 heures ou jusqu'à ce qu'ils deviennent durs. La pâte ainsi préparée peut se conserver 4 jours au réfrigérateur et 1 mois au congélateur. Chauffez le four à 180°. Vous cuirez les biscuits sur des plaques métalliques et vous utiliserez le four en mode convection. À défaut, utilisez la chaleur tournante pour homogénéiser la température du four lors du préchauffage. Sortez un disque du réfrigérateur, retirez le film plastique alimentaire et placez-le sur une surface de travail légèrement farinée. Avec un rouleau à pâtisserie, faire une pâte d'environ 4 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce d'environ 5 cm de diamètre, formez les biscuits et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson anti-adhésif. Espacez les biscuits de 2 cm. Faites cuire les biscuits entre 8 et 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit pris, mais toujours de couleur pâle. Les biscuits plus fins auront un bord et un fond qui commencera à se colorer. Une couleur blonde est acceptable, si le bord est brun, il est trop cuit, mais il donne un autre gout. Les laisser refroidir à température ambiante. Ils se conservent 2 mois au congélateur dans un sac fermé (à décongeler ½ heure à température ambiante, recouvert de papier absorbant pour capter la condensation) ou 12 jours dans une boîte en métal ou hermétique avec un fond en papier.





---

## Recette de mini cakes.

---

**Ingrédients pour 18 mini cakes environ :** 250 g de farine de blé tous usages de type T65, 125 g de beurre de qualité avec du gout, à température ambiante et mou (ayant la consistance d'une pommade), 80 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 2 œufs à température ambiante, 1 orange bio non traitée, 200 g de fruits secs (le meilleur mélange est figue sèche et abricot sec; les cerises confites sont facultatives; d'autres combinaisons de fruits confits sont possibles), 125 g de raisins secs, 20 g de miel liquide doux neutre en gout, 6 g de levure chimique (2 cuillères à café rases ou ½ sachet), 2 pincées de sel fin, 30 ml (2 cuillères à soupe) de rhum brun pour parfumer la pâte et 90 ml pour tremper et flamber les raisins.

Tous les ingrédients sont à température ambiante. Trempez les fruits secs dans l'eau chaude plus de 30 minutes pour bien les ramollir. Égouttez et coupez les fruits humidifiés en petits morceaux. Déposez les raisins dans une petite casserole, recouvrez-les de rhum à niveau, chauffez-les à feu très doux (environ 40°) pendant 30 minutes. Une fois gonflés, chauffez-les à feu moyen-chaud jusqu'à ce qu'ils soient très chauds en remuant constamment. Retirez la casserole du feu, versez 15 ml de rhum sur les raisins et enflammez le rhum chaud avec un briquet. Agitez la casserole jusqu'à ce que la flamme s'éteigne. Râpez le zeste de l'orange (15 à 20 g). Pressez le jus de l'orange (environ 100 ml) que vous réduirez des  $\frac{3}{4}$  dans une casserole à feu moyen pendant environ 15 minutes. Dans un grand bol, mélangez le beurre et le sucre glace au fouet avec le batteur électrique pendant 3 minutes. Dès que le mélange devient homogène, cassez les œufs un par un, entre chaque ajout d'œuf, mélangez environ 1 minute au fouet avec le batteur électrique. Ajoutez le miel, les deux pincées de sel, le zeste, 25 ml du jus d'orange concentré et le rhum, mélangez 30 secondes. Dans un autre bol, mélangez soigneusement la farine tamisée et la levure, versez-les au fur et à mesure dans le bol d'ingrédients liquides et mélangez avec le batteur électrique 1 minute ou à peine plus, pour ne pas trop travailler la pâte et ne pas la rendre élastique. Incorporez à la pâte les raisins et les fruits secs ou confits. Si nécessaire, beurrez et farinez votre moule. Utilisez des empreintes de 9 cm Long × 5 large × 2 hauteur, sinon prenez un moule à muffins. Avec une cuillère à soupe, remplissez le moule au  $\frac{3}{4}$ , mais jamais à raz bord. Éventuellement, placez une plaque sous la grille de cuisson pour diffuser la chaleur. Faites cuire les mini cakes 5 minutes à 230°, puis pendant 15 minutes environ à 160°. Pour un grand moule à cake de 24 cm de long, cuire 10 minutes à 230° et 40 à 45 minutes environ à 160°. Plantez un pic au centre du gâteau, s'il ressort avec quelques miettes, il est cuit, s'il ressort sec, il est trop cuit. Sortez-les du four, démoulez-les immédiatement et laissez refroidir sur une grille. Les mini cakes se conservent 6 semaines au congélateur dans un sac fermé ou 4 jours au réfrigérateur ou 3 jours à température ambiante dans une boîte hermétique avec un fond en papier. Il faut éviter qu'ils ne s'assèchent.

Les cakes se dégustent le lendemain pour être meilleurs et non quelques heures après cuisson. Ils se conservent au frais ou au réfrigérateur soit dans une boîte fermée, un sac ou enveloppés dans un film plastique. Ils deviendront plus compacts, humides et s'imprèneront de leurs saveurs.





---

## Recette de muffins.

---

**Ingrédients pour 15 muffins environ :** 200 g de farine de blé tous usages de type T65, 120 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 100 g de beurre de qualité avec du gout, à température ambiante et mou (ayant la consistance d'une pommade), 120 g de lait fermenté (ribot, babeurre, elben, buttermilk... ou mélangez  $\frac{1}{3}$  de lait et  $\frac{2}{3}$  de yaourt ou de fromage blanc), 110 g d'œufs (2 gros œufs), 60 g de miel liquide doux neutre en gout, 8 g d'huile végétale neutre en gout, 6 g de levure chimique ( $\frac{1}{2}$  sachet), 4 g (1 cuillère à café) de vanille en poudre ou 12 ml ( $\frac{3}{4}$  de cuillère à soupe) d'extrait naturel de vanille liquide ou les grains d'une gousse.

Streusel: 60 g de farine (ou 40 g de farine et 20 g noisette en poudre), 40 g de sucre en poudre, 40 g de beurre froid, en option:  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{3}{4}$  de cuillère à café (1-2 g) de cannelle moulue ou d'épices.

Parfums: meilleur choix: 200 g de cerises, des fruits de baies noirs ou rouges frais ou congelés (myrtille, cassis, groseille, framboise, mure...), pas de conserve; arôme de citron, mélangez les zestes d'un citron entier (10 à 15 g) avec le sucre glace jusqu'à le rendre humide avec une forte odeur de citron et réduire le jus de moitié dans une casserole sur feu moyen; 3 à 5 g de cannelle moulue ou 4 épices; des zestes confits d'orange ou de citron; un cœur de confiture, de crème chocolatée ou de châtaigne (remplir un moule au  $\frac{3}{4}$  de pâte, 1 cuillère à café de confiture et couvrir du reste de pâte); 100 g de noix à couper au couteau en petits morceaux d'environ 7 mm de côté, amandes effilées, pépites de chocolats, éclats de noisettes. On peut remplacer la moitié de farine de blé par de la châtaigne, maïs, blé complet, poudre de noisette, riz... Au chocolat noir: 40 à 60 g de cacao en poudre selon les goûts (à incorporer à l'étape du parfum solide), ou, pour une texture plus dense, hachez 125 g de chocolat noir pâtissier, ajoutez 5 cuillères à soupe d'eau, faites fondre le tout au bain-marie et incorporez-le à la pâte à l'étape du parfum liquide; on peut compléter par 100 g de noix hachées en morceaux et/ou 100 g de zeste d'orange confit, ou un cœur de confiture.

*Streusel:* mélangez les ingrédients dans un bol en écrasant à la fourchette ou à la main jusqu'à obtenir une consistance très dense mais friable. Formez un boudin et réservez au frais 2 à 4 heures. *Muffin:* tous les ingrédients (œuf, beurre, lait, farine et sucre) sont à température ambiante. Dans un saladier, fouettez le beurre mou au fouet avec le batteur électrique pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit blanc et crémeux. Ajoutez le sucre glace et mélangez autant. Versez le miel et le parfum liquide (vanille, citron...) et mélangez au moins 1 minute. Versez l'huile et mélangez toujours entre 1 à 2 minutes. Cassez un œuf à la fois, et mélangez environ 1 minute entre chaque ajout d'œuf. Le mélange doit être homogène et crémeux. Versez le lait fermenté et ne mélangez pas plus de 10 à 20 secondes toujours au fouet avec le batteur électrique jusqu'à ce que la texture homogène se change rapidement en petits grumeaux. Dans un autre grand bol, mélangez soigneusement la farine tamisée et la levure, puis ajoutez-y le parfum solide (fruits frais ou congelés, graines, poudre) et versez le tout dans la préparation crémeuse. Avec une cuillère à soupe ou une spatule, mélangez en biais du fond du bol vers la surface, doucement avec amplitude, en donnant environ 20 à 30 tours de cuillères. Il ne faut pas trop mélanger la pâte qui doit être granuleuse et aérée (mélangez plus avec le chocolat ou ce sera un muffin marbré). Utilisez un moule à muffins d'environ 5 à 6,5 cm de diamètre en silicone ou métallique avec des caissettes en papier. Si requis, beurrez et farinez le moule. Remplir au  $\frac{3}{4}$  de la hauteur du moule, bien couvrir de petits morceaux de streusel à enfoncer légèrement dans la pâte. Cuisson à chaleur tombante, selon la taille du moule: départ 3 à 6 minutes à 230° puis 11 à 20 minutes à 160° jusqu'à ce que les sommets soient dorés. Si besoin, placez une plaque sous la grille de cuisson pour diffuser la chaleur. Plantez un pic au centre du gâteau, s'il ressort avec quelques miettes, il est cuit, s'il ressort sec, il est trop cuit. Sortez-les du four, démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille. Les muffins sont colorés en blond foncé et restent moelleux et humides. Délicieux quand dégustés la première heure, ils développent plus d'arômes le lendemain. Ils se conservent 1 mois au congélateur dans un sac fermé pour qu'ils restent frais ou 3 jours à température ambiante ou au réfrigérateur dans une boîte hermétique avec un fond en papier.



## Recette de briquettes.

*d'après la Brique Saint-Quentinoise.*

**Ingrédients pour 18 briquettes environ :** 135 g de farine de blé tous usages de type T65, 115 g de beurre de qualité avec du gout, coupé en morceaux, à température ambiante et mou (ayant la consistance d'une pommade), 100 g d'œufs (2 œufs moyens), 75 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir), 70 g de lait fermenté (de type ribot, babeurre, elben, buttermilk... ou mélangez  $\frac{1}{3}$  de lait et  $\frac{2}{3}$  de yaourt ou de fromage blanc), 40 g de miel liquide doux neutre en gout, 30 g d'amidon de maïs (maïzena), 6 g d'huile végétale neutre en gout, 5 g de levure chimique ( $1\frac{1}{4}$  cuillères à café rases),  $\frac{3}{4}$  g de sel fin (1 pincée moyenne).

Parfums: vanillé avec 3 g ( $\frac{3}{4}$  de cuillère à café) de vanille en poudre de type Tahiti ou 7,5 ml ( $1\frac{1}{2}$  cuillère à café) d'extrait naturel de vanille liquide; râpez 1 petite fève tonka (1,5 g maximum); 150 g de cerises, des fruits de baies noirs ou rouges frais ou congelés (framboise, myrtille, cassis, groseille, mure...); de l'eau de rose (dosage selon la concentration, maximum 25 ml) ou un insert de confiture de rose; 60 g de noisette en poudre à incorporer avec la farine et/ou avec des petits morceaux de pommes caramélisées; du chocolat en poudre à la place de d'amidon de maïs, et complétez avec d'autres arômes comme des cerises au kirsch, un glaçage au chocolat...; un insert de crème pralinée: faites une pâte de praliné (d'après ma recette de *pâte à tartiner chocolat noisette*) avec 25 g de noisette et 25 g de sucre et 1 g de sel, et incorporez-la à une crème pâtissière (divisez par deux les proportions de ma recette de *streusel à la crème et cerise*, sans la vanille; il faut une crème bien ferme avec soit 9 g de farine et d'amidon de maïs au lieu de 6 g, ou  $\frac{1}{2}$  feuille de gélatine ou  $\frac{1}{2}$  g d'Agar Agar), faites une plaque de crème pralinée de 5 mm d'épaisseur à recouvrir d'un film plastique, une fois la crème épaissie et refroidie, découpez-en des lanières de la longueur du gâteau, 1 cm de large et 5 mm d'épaisseur, taillez un sillon des mêmes dimensions sur les sommets des briquettes et insérez la lanière de crème. La briquette est parfaite quand elle est associée à un parfum solide: insert de crème, gelée ou confit fruités, morceaux de fruits ou de graines, enrobé d'une fine pellicule de chocolat, de streusel...

Tous les ingrédients (œuf, beurre, lait, farine et sucre) sont à température ambiante. Dans un saladier, mélangez soigneusement la farine tamisée, d'amidon de maïs, la levure, le sucre glace et le sel. Ajoutez le beurre mou et fouettez au fouet avec le batteur électrique à vitesse lente pendant environ 2 minutes (couvrir le bol d'un linge car de la fine poudre va s'échapper) jusqu'à ce que la poudre devienne sableuse sans gros grains. Beurrer les poudres de cette manière donne un fondant exceptionnel. Dans un autre grand bol, versez le lait fermenté, l'huile, le miel (le tiédir pour le rendre plus liquide) et le parfum (vanille, tonka, rose...), puis fouettez à la main pour tout incorporer. Versez ce mélange liquide dans les poudres en deux ou trois fois tout en fouettant au batteur électrique à vitesse lente pendant environ 1 minute jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Cassez un œuf à la fois et mélangez environ 30 secondes entre chaque ajout d'œuf. Il ne faut pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique. La texture doit être homogène et crémeuse. Si nécessaire, beurrez et farinez votre moule. Utilisez des empreintes d'environ 9 cm Long x 4 large x 3 hauteur, sinon prenez un moule à muffins ou à minicakes. Remplissez le moule de 2 à 3 cm d'épaisseur maximum. La texture est idéale avec 2 à 3 cm d'épaisseur de pâte. Si besoin, placez une plaque sous la grille de cuisson pour diffuser la chaleur. Cuire les minis moules pendant 18 à 20 minutes environ à 170°. Plantez un pic au centre du gâteau, s'il ressort sec et à peine humide, il est juste cuit. Sortez-les du four, attendez 10 minutes et démoulez-les, ils sont très fragiles, puis laissez refroidir sur une grille. Très légers et aérés la première heure, les jours suivants, ils deviennent moelleux et développent plus d'arômes. Les briquettes se conservent 3 semaines au congélateur dans un sac fermé pour rester frais ou 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique avec un fond en papier. Il faut éviter qu'ils ne s'assèchent.

*Pour la recette originale de Brique saint-quentinoise à la vanille, crème pâtissière pralinée et streusel à la noisette (voir les parfums ci-dessus et prendre la moitié du streusel des muffins): prenez un cadre carré de 21 cm de côté ou 2 moules à cake. Les quantités de la recette seront suffisantes. Couvrir une moitié du rectangle de streusel croquant. Cuisson autour de 25 à 30 minutes à 170°. Une fois cuit et refroidi, découpez le carré en 2 rectangles identiques, celui avec le streusel sera le sommet de la brique. Égalisez les bords de la brique au couteau pour obtenir un parfait rectangle bien net. Intercalez un rectangle de crème pâtissière pralinée de 5 mm d'épaisseur entre les deux biscuits. D'autres parfums et finitions sont possibles.*