

La Madeleine

1) En Espagne à qui offrait-on des Madeleines, le petit biscuit?

On offrait les Madeleines aux voyageurs et notamment aux pèlerins qui étaient sur le chemin de St Jacques de Compostelle.

2) Les Français adoptent-ils ce biscuit? Comment s'appelle le village officiel de naissance de la Madeleine ? Dans quelle partie de la France est-il ?

Oui, ils l'adoptent et le rapporte dans leur région natale, cependant c'est en Lorraine que la Madeleine voit le jour. La Lorraine est dans le nord-est de la France.

3) Pour quelle raison est-ce qu'on découvre la Madeleine à la cour du roi Stanislas de Lorraine?

La circonstance est due au fait que le pâtissier du roi Stanislas avait rendu son tablier alors qu'un repas se déroulait au château. Une jeune servante confectionne alors la madeleine.

4) D'où vient le nom du petit gâteau moelleux ?

Le nom « Madeleine » vient ou viendrait du nom de cette jeune servante.

5) Quel autre nom voulait-on donner à la madeleine?

Lorsque ce petit biscuit à Paris, on voulait le rebaptiser «le gâteau de la reine ». Celle-ci aurait refusé.

6) Quelle est la texture du biscuit?

Sa texture est moelleuse.

7) Quelle forme est la madeleine ?

La forme de la madeleine est un coquillage car il est le symbole du pèlerinage.

8) Nommer les ingrédients nécessaires pour confectionner la Madeleine ?

Les ingrédients sont la farine, le beurre, les œufs, la levure.

9) Quels sont les autres parfums de la Madeleine?

Les parfums de la Madeleine sont variés de nos jours : chocolat, framboise, orange etc.

10) Quand mange-t-on la Madeleine ?

On mange la madeleine à longueur d'année pour le goûter par exemple.