



recette #1 les madeleines au chocolat

*Madeleines au chocolat.*

- Pour 30 madeleines
-
-
- temps de préparation : 15 minutes
- temps de repos : 1 heure
- temps de cuisson : 10 minutes
-
-
- 200g de beurre
- 150g de chocolat noir
- 80g de farine
- 200g de sucre glace
- 80g de poudre d'amandes
- 6 blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe de miel
-

Badigeonnez de beurre les moules à madeleines. Saupoudrez- les de farine et retournez-les en les tapotant pour enlever l'excédent. Faites fondre 200 grammes de beurre sur feu doux jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette . Versez-le dans un saladier et laissez-le refroidir. Faites fondre au bain-marie le chocolat cassé en petits morceaux. Tamisez au dessus d'une terrine 80 grammes de farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. A part, fouettez les blancs d'œufs en neige pas trop ferme et incorporez-y le mélange farine-sucre-amandes. Fouettez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Versez le beurre noisette, le miel, et enfin le chocolat fondu et fouettez encore. Laissez reposer la pâte obtenue au réfrigérateur pendant 1 heure. Préchauffez le four à 190°C (th 6/7) Remplissez les moules à madeleine presque à ras bord.. Faites cuire 10 minutes. Dès la sortie du four, démoulez les madeleines et faites les refroidir sur une grille à pâtisserie.