

Madeleines au chocolat

Pour 18 madeleines :

- 80 g de farine
- 40 g de maïzena
- 100 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g de sucre en poudre



1. Préchauffez le four à 220°C.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.
3. Dans un saladier (ou au mixeur), mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, la levure et la maïzena. Fouettez les blancs à la fourchette. Ajoutez-les à la pâte, puis incorporez le chocolat et le beurre fondu.
4. Versez 1 c.s. de pâte dans chaque alvéole du moule à madeleine (beurré si pas en silicone).
5. Enfournez. Faites cuire 4 min à 220°C, puis baissez la température du four à 180°C et laissez encore 4 min. Démoulez aussitôt.
6. Recommencez l'opération avec la seconde fournée.
7. Dégustez pour le goûter avec un bon verre de lait!