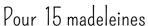
Madeleines chocolat & noisettes







15 minutes



Aucun



12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 70g de beurre
- 2 œufs
- 75g de sucre
- 15g de miel liquide
- 100g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1/2 gousse de vanille
- 100g de chocolat noir pâtissier
- des noisettes concassées



Faites fondre le beurre au bain-marie.

Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre, le miel et le sel.

Ajoutez la farine, la levure puis le beurre et la vanille (coupez la gousse en 2, grattez les grains et ajoutez-les à la préparation).

Préchauffez le four à 230°C.

Remplissez les alvéoles du moule à madeleines avec une cuillère à soupe de pâte (attention, ne mettez pas trop de pâte sinon elles ne gonfleront pas).

Enfournez et baissez la température du four à 200°C.

Au bout de 4 minutes, baissez le four à 180°C et laissez cuire encore 6 minutes.

Laissez refroidir les madeleines sur une grille.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Trempez les madeleines dans le chocolat fondu, déposez par-dessus des noisettes concassées et reposez-les sur la grille avec une assiette en dessous, au cas où le chocolat goutte.

Placez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat ait durci.