

DOUCEURS & GOURMANDISES



MADELEINE AU CHOCOLAT ET AU MIEL

Préparation : 30 mn+1H

Cuisson : 10 mn

Four : 160° (5/6)

Difficulté : Moyenne

Coût : Bon marché

Ingrédients (8 personnes) :

- 150 gr de chocolat noir à cuire
 - 80 gr de beurre
 - 5 oeufs
 - 125 gr de sucre en poudre
 - 150 gr de farine
 - 4 CS soupe de miel
-

CASSEZ le chocolat en morceaux, faites-le fondre avec le beurre en parcelles. Mélangez bien pour obtenir une préparation homogène. Laissez refroidir.

SEPAREZ les blancs des jaunes d'oeufs. Battez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Mélangez-y le chocolat fondu, le miel et la farine.

MONTEZ les blancs en neige, incorporez-les dans la pâte au chocolat. Couvrez et placez au frais 1 h.

HUMIDIFIEZ un moule en silicone, garnissez les alvéoles de pâte. Enfournez et cuisez 10 à 12 mn selon la taille des madeleines: la surface doit être bombée. Démoulez une fois refroidi (si vous avez un moule classique, beurrez le)

COMMENTAIRES :