

Madeleines double choco

Pour une vingtaine de madeleines : ([recette Madame Chocolat](#))

150 g de farine

3 oeufs moyens

1/2 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

120 g de beurre + du beurre pour le moule

110 g de sucre

Battre les oeufs avec le sucre

Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure, ajouter les oeufs sucrés, le sel, puis le beurre fondu.

Ajouter éventuellement du chocolat râpé ou des pépites de chocolat.

Ensuite deux méthodes : pour obtenir la belle bosse, il faut un choc thermique (pâte froide et four très très chaud)

On peut mettre la pâte dans le moule à madeleines beurré (il faut être généreux avec le beurre, je beurre aussi mon moule en silicone pour les madeleines) et mettre le moule garni au frais pendant 1 h ou mettre le saladier de pâte au frais pendant 1 h et remplir ensuite les empreintes.

J'ai testé les deux, le résultat est identique. (moi aussi)

Faire préchauffer le four à 220°

Très important !

Quand le four est chaud placer le moule rempli dans le four pendant 4-5 min, puis baisser la t° à 180° et laisser cuire encore 4-6 min (temps variable en fonction de la taille et de la matière du moule et du four) J'ai laissé cuire mes madeleines pendant 4 min à 220° puis 5 min à 180° elles étaient claires mais cuites (je n'aime pas quand les biscuits prennent trop de couleur, ils doivent être juste cuits pour moi)

Démouler les madeleines délicatement, quand elles sont refroidies !

Pour la coque chocolatée, laver soigneusement le moule, le sécher et verser une cuillère de chocolat fondu dans chaque empreinte. Poser les madeleines dessus et mettre le tout au frais jusqu'à ce que le chocolat durcisse. Décoller les madeleines quand le chocolat a durci.

Je n'ai pas procédé ainsi, car mon moule n'est pas top.....j'ai juste fait fondre du chocolat au bain-marie et à l'aide d'un pinceau j'ai "peint" le dessous des madeleines.

Il me restait un peu de pâte (j'ai ajouté qq gouttes d'arôme citron) que j'ai mise dans des petites empreintes à petits-fours, d'où les petits "bouchons" sur les photos.