

# *Madeleines dangereusement chocolat*

## *Pour 10 à 12 madeleines*

*70g de farine*

*2 g de levure en poudre*

*20g de cacao en poudre*

*90g de sucre*

*2 œufs*

*100g de beurre mou*

*50g de pépites de chocolat au lait*

*50g de chocolat noir*

Fouettez le sucre et les œufs pour les faire blanchir.

Malaxez le beurre en pommade puis incorporez-le au mélange sucre-œufs. Ajoutez ensuite la farine, la levure et le cacao puis, quand le mélange est homogène incorporez les pépites de chocolat. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer la pâte au frais pendant 1 nuit ou 1 journée ou 30 minutes au congélateur.

Une fois le temps de repos terminé préchauffez le four à 220°C puis répartissez le pâte dans les moules (beurrés ou non selon leur matière) et enfournez à 220°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four en maintenant la porte entrouverte à l'aide d'une cuillère en bois.

Une fois les madeleines cuites et refroidies faites fondre le chocolat noir au micro onde ou au bain marie, étalez-le dans les moules à madeleine à l'aide d'un pinceau, déposez les madeleines par dessus et laissez refroidir et durcir le chocolat avant de les démouler.