***Madeleines noisette-cardamone et plus si affinité***

**Pour 12 madeleines**

100g de beurre fondu à température ambiante

2 œufs

50 g de sucre en poudre

50 g de miel

100g de farine

50g de poudre de noisette

2 g de levure chimique

2-3 gousses de cardamome

...et plus si affinité

80g de chocolat noir

de la poudre de coco

Ouvrez les gousses de cardamome, récupérez les graines et écrasez-les.

Dans un saladier mélangez les œufs, le sucre et le miel. Mélangez sans faire blanchir.

Ajoutez la farine, la levure, la poudre de noisette et les graines des gousses de cardamome. Mélangez et ajoutez le beurre fondu. Dès qu’il est incorporé, cessez de mélanger et mettez la pâte au frigo pendant 2 heures (ou 30 minutes au congel).

A la sortie du frigo mettez le four à préchauffer à 210°C et versez la pâte dans les moules (préalablement graissés au besoin) en les remplissant aux 2/3. Remettez les moules au frigo le temps que le four finisse de préchauffer.

Quand le four est à température, enfournez les madeleines à 210°C, laissez cuire 2 minutes puis baissez  le thermostat à 180° et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler les madeleines.

Le petit plus gourmand: Faites fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-:marie.

Trempez les madeleines dans le chocolat, déposez-les sur une assiette et saupoudrez-les de noix de coco râpée