***Madeleines de noël...***

***Pour 12 madeleines***

*90* *g* *de beurre doux*

50*g* *de sucre semoule*

*50* *g* *de miel* *d’acacia par exemple*

*2* *œufs*

*125g* *de farine*

*1bonne pincée de bicarbonate de soude*

*1* *cuil à café* d'épices à pain d'épices

*50g de chocolat noir*

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le beurre.

Fouettez les œufs avec le sucre et le miel puis incorporez la farine et le bicarbonate de soude.

Ajoutez le beurre fondu et la poudre d'épices à pain d'épices.

Mélangez et réservez 30 minutes au congélateur ou 12 heures au frigo.

Préchauffez le four à 200°C.

Versez la pâte dans les moules à madeleine, la pâte est épaisse il faudra l'étaler et la lisser avec une spatule. Enfournez à 200°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four.

Coque chocolat: 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.