

## Les madeleines et ses pots de crème au chocolat

Pour 4 a 6 Personnes

**200g de beurre – 150g de sucre – 6 cl de lait entier – 3 œufs – 30g de miel – 1 c à s de vanille liquide – 200g de farine – 10 g de levure chimique**

Mettre dans un plat le sucre, les œufs, le lait, le miel et fouettez le tout. Ajoutez la vanille. Tamisez la farine et la levure, l'ajoutez à la préparation précédente en remuant de plus en plus vite. Faites fondre le beurre et l'ajouter. Garnissez les moules et faites cuire au four pendant 10 min environ th 200°

### Crème au chocolat

- Pour 4 à 6 pots environ : 100g de chocolat noir – 100g de sucre semoule – 1/2 litre de lait – 6 œufs.

Faites bouillir le lait, ajoutez le chocolat et laissez fondre doucement, mélangez le tout avec une cuillère en bois. Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs. Préchauffez le four à 130° Versez le chocolat sur les œufs, mélangez rapidement et énergiquement et passez au chinois. Répartissez la préparation dans des ramequins et enfournez au bain marie pendant 1 h. laissez refroidir avant de servir.

