



## Coeurs Madeleines Citron Chocolat Blanc



préparation  
10 minutes



### Ingrédients

120 g de beurre fondu refroidi  
3 oeufs  
120 g de sucre  
1 gros citron jaune bio (ou 2  
petits)  
2 c.à.c d'arôme de vanille  
140 g de farine  
5 g de levure chimique

La coque en chocolat :

200g de pistoles de chocolat  
blanc

### Préparation

La base :

1. Faire fondre le beurre à l'aide du bol micro-onde et laisser refroidir
2. Préchauffer le four à 180°C et poser le moule 12 coeurs sur une grille perforée.
3. Dans un cul de poule, à l'aide d'un batteur électrique blanchir les œufs et le sucre.
4. Zester et prélever le jus du ou des citron(s). Réserver.
5. Ajouter le beurre fondu refroidi, la vanille, le jus du citron et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
6. Incorporer la farine et la levure tamisées puis finir par les zests de citron. Mélanger le tout et verser la pâte dans empreintes à l'aide de la mini louche. Déposer une toile de cuisson sur le dessus afin que les madeleines poussent de manière régulière.
7. Enfourner 12 à 15 minutes à 180°C
8. Attendre une dizaine de minutes avant de démouler.

La coque chocolat :

1. Laver et sécher soigneusement votre moule
2. Répartir les pistoles de chocolat dans les empreintes, remettre dans le four pendant 5 minutes. Le chocolat va fondre avec la chaleur résiduelle - s'il est trop froid rallumer le à 100°C.
3. A la sortie du four, étaler le chocolat puis reposer les gâteaux et faire prendre au frais 1h30 à 2h, ou 30 minutes au congélateur.

