

# Madeleines vanille et coques 3 chocolats

12 gâteaux

🕒 Préparation : 20 min - Cuisson : 15 + 3 min

Moule utilisé : 12 coeurs de Guy Demarle

Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Ingrédients

- 3 œufs
- 10g d'extrait de vanille liquide
- 120g de beurre
- 110g de sucre
- 140g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80g de chocolat blanc
- 80g de chocolat au lait
- 80g de chocolat noir

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs avec la vanille.
- Ajouter le sucre et fouetter.
- Ajouter le beurre fondu et lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure Lisser de nouveau.
- Verser la préparation dans les empreintes.
- Enfourner +/-15 min.
- Laisser refroidir puis démouler.
- Laver le moule et le sécher dans le four encore chaud.
- Chauffer le four à 100°C.
- Une fois le moule sec, répartir 20g de chocolat dans chaque empreinte.
- Faire une ligne de 4 au chocolat blanc, puis une de 4 au chocolat au lait et une de 4 au chocolat noir.
- Faire fondre 3 min à 100°C. Étaler le chocolat dans l'empreinte à l'aide d'une spatule ou d'un pinceau alimentaire.
- Remettre le gâteau dessus et garder au frais 30 min, le temps que la coque durcisse. Puis déguster !