

Madeleines au citron & coques en chocolat

Pour 24 madeleines

Préparation : 15 min – Cuisson : 10+5 min

Ingrédients :

- 130g de beurre
 - 60g de sucre
 - 30g de miel de lavande
 - 120g de farine
 - 1/2 sachet de levure
 - 3 œufs
 - 1 citron vert et son zeste
 - 1 tablette de chocolat noir Nestlé
- Dessert



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, un râpe zesteur, un presse-agrumes, un moule à madeleines en silicium et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Faire fondre le beurre dans une casserole. Réserver.
- Dans le saladier, mélanger au fouet les œufs avec le sucre et le miel.
- Râper le zeste du citron et l'ajouter dans la préparation.
- Presser le citron et ajouter le jus dans la préparation. Bien mélanger le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.
- Incorporer le beurre fondu et mélanger de nouveau.
- Verser la préparation dans les empreintes à madeleines et réserver 1h au frigo. C'est le secret pour avoir une belle bosse.
- Passer ce temps, préchauffer le four à 220°C.
- Enfourner durant 5 min puis baisser à 200°C et poursuivre la cuisson 5 min.
- Sortir du four et démouler.
- Mettre 2 carrés de chocolat dans les empreintes et mettre au four éteint mais encore chaud durant 5 min environ. Les carrés doivent être mous donc fondus.
- Sortir du four et remettre les madeleines sur chaque empreinte.
- Réserver au frais durant 30 min, le temps que le chocolat durcisse.

Bon appétit !

www.lesdelicesabelle.fr