



TEMPS DE PRÉPARATION
15MIN

TEMPS DE CUISSON
8MIN

NOMBRE DE PARTS
20-25
MADELEINES.



MADELEINES

COQUE CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

APPAREIL À MADELEINE

2 œufs
130g beurre
100g farine
2g levure chimique
1g sel
100g Canderel* Spécial Pâtisserie

COQUE EN CHOCOLAT

1 tablette de chocolat 200g

Préchauffer le four à 230°C.

Confectionner les madeleines

Dans un saladier, mélanger le beurre, préalablement ramolli, et le Canderel* Spécial Pâtisserie jusqu'à obtenir un beurre pommade. Puis, ajouter les 2 œufs.

Dans un second récipient, mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Incorporer le mélange à la première préparation et remuer le tout.

Pour obtenir des madeleines bien moelleuses, l'appareil doit être assez souple mais sans être liquide.

Verser l'appareil sans déborder dans le moule préalablement graissé.

Enfourner 8 minutes à 230°C.

Laisser refroidir les madeleines, puis les démouler. Réserver.

Astuce : Si l'appareil est trop liquide, le laisser reposer au frais. La préparation peut également se préparer à l'avance et se congeler crue.

Réaliser la coque en chocolat

Faire fondre le chocolat au micro-ondes en le faisant chauffer 30 secondes par 30 secondes et en remuant à chaque fois pour ne pas brûler le chocolat.

Dans le moule à madeleines, propre et froid, ajouter une bonne cuillère de ce chocolat fondu dans chaque compartiment.

Repositionner les madeleines dans le moule et appuyer légèrement pour que le chocolat vienne jusqu'au bord du moule.

Laisser les madeleines reposer plusieurs heures à température ambiante, ou au réfrigérateur pour que la coque se solidifie plus rapidement, puis les démouler.

Astuce : Pour une meilleure conservation, garder les madeleines dans une boîte à l'abri de l'humidité.