



## **Madeleines au chocolat de Christophe Felder**

### Ingrédients

140 gr de beurre

90 gr de sucre

1 cc de vanille liquide

2 cs de miel liquide

2 oeufs

140 gr de farine

1 cc de levure chimique

20 gr de cacao amer

40 gr de pépites de chocolat

### déco

100 gr de chocolat au lait

Mélanger la farine, la levure et le cacao

Tamiser et réserver

Faire cuire le beurre jusqu'à couleur noisette puis filtrer

Laisser tiédir

Dans le bol du kitchenaid fouetter les oeufs avec le sucre, le miel et la vanille

Tout en fouettant jouter le mélange farine réservé

Ajouter le beurre tiédi

Incorporer les pépites de chocolat

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie garnir les empreintes

Recouvrir d'un film alimentaire

Laisser reposer à température ambiante pendant 2h **1h30**

Cuire four chaud 210° environ 12 mn

Attendre un peu avant de démouler et laisser refroidir sur une grille

Faire fondre le chocolat et le répartir dans les empreintes

Remettre les madeleines en appuyant légèrement

Laisser prendre le chocolat