



25 MIN



10 MIN



15 MADELEINES

LATELIERDEROXANE.COM

Les madeleines aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 70 g de beurre
- 8g de levure chimique
- 2 œufs
- 90 g de sucre
- 30 g de lait
- 140 g de farine
- 1 càc d'extrait d'amande
- 100 g de pépites de chocolat

Instructions

- Commencer par réaliser un beurre noisette : fais fondre le beurre dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne légèrement ambré.
- Retire du feu et laisse tiédir pendant 20 minutes.
- Dans un saladier, fouette les œufs avec le sucre, ajoute le lait, l'arôme d'amande et le mélange de nouveau.
- Incorpore la farine et la levure en mélangeant juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- Verse ensuite le beurre noisette tiédi et mélange pour bien l'intégrer.
- Termine en incorporant les pépites de chocolat.
- Couvre la pâte et place-la au frais au minimum 1 heure, idéalement toute la nuit.
- Préchauffe le four à 220°C.
- Beurre les cavités de ton moule, remplis-les aux trois-quarts, enfourne et laisse cuire 2 minutes à 220°C, puis, baisse la température à 180°C et poursuis la cuisson 8 minutes, jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées.



Instructions

- Laisse tiédir avant de démouler.

Conservation :

Les madeleines se conservent dans une boîte hermétique à température ambiante, jusqu'à 10 jours.