

# MADELEINE Chocolat

**Mes secrets :** une nuit au réfrigérateur

**Temps de cuisson :** 10 minutes

**Ingédients** pour 18 pièces :

- 100 g de Beurre noisette
- 153 g d'oeufs entiers
- 116 g de sucre
- 97 g Farine type 45 tamisée
- 1 g Fleur de sel
- 30 g de cacao en poudre tamisé (choisissez le meilleur comme **Valrhonna, Barry ou Weiss**)
- 4,6 g de poudre à lever

**Déroulé :**

- 1 • Faites fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette. Filtrez-le et laissez-le descendre en température.
  - 2 • Travaillez au fouet les oeufs et le sucre. Ajoutez la farine tamisée, le cacao, le sel et la poudre à lever (levure chimique). Mélangez à la maryse.
  - 3 • Ajoutez le beurre noisette et mélangez.
  - 4 • Versez l'appareil dans une poche à douille et placez-la minimum 3 heures au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C**
- 5 • Dressez à 2/3 dans les alvéoles du moule beurrées.
  - 6 • Enfourez 10 minutes.
  - 7 • Sortez-les du four et démoulez-les immédiatement sur une grille.

Bonne dégustation



Retrouvez la **recette «Pas à Pas»**  
sur mon site **lacuisinedekatryn.fr**