

MADELEINES aux PÉPITES de CHOCOLAT et au CITRON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Madeleines : environ 25

Préparation : 15 min / Cuisson : 13 min / Repos : 3h au frais

Difficulté : Très Facile

Matériel spécifique : Moule à madeleines

INGRÉDIENTS

• 150 g de farine • 120 g de sucre • 120 g de beurre • 2 œufs • 1 pincée de sel • le zeste d'un citron non traité • 80 g de chocolat noir

RÉALISATION

Hacher grossièrement le chocolat avec un grand couteau à scie.

Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement dorée. Laisser refroidir.

Dans un grand saladier, mélanger au fouet les œufs et le sucre, puis la farine, le sel, le zeste et le beurre. Y ajouter les pépites, bien mélanger. Réserver au frais 3h.

Préchauffer le four à 225°C.

Déposer de petites quantités de pâte dans les empreintes de vos moules à madeleines en vous aidant de 2 cuillères à soupe.

Lorsque le four est chaud, enfourner pour 5 minutes. Baisser le four à 190°C, et laisser cuire encore 7 à 8 minutes. Les bords doivent être dorés et le dessus encore clair.

Laisser complètement refroidir sur une grille.