Madeleines Coque Chocolat

Pour une douzaine de madeleines :

- **70 g de farine tamisée**
- **50 g de sucre semoule**
- **35 g de beurre**
- **15 g de lait demi-écrémé**
- **1 œuf**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **2 cuillères à café de miel**
- **1 tablette de chocolat noir ou au lait**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre l'œuf et le sucre.
   Fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et monte légèrement.

2. Faire tiédir le lait et y dissoudre le miel en remuant brièvement.
   Verser le tout dans le mélange et battre durant 3 minutes.

3. Incorporer la farine et la levure en 3 fois puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

4. Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il dore légèrement (beurre noisette) puis le verser à la préparation.
   Fouetter à vitesse moyenne pendant 5 minutes.

5. Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 2 heures avec un linge humide déposé sur le dessus du bol.

6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
   Beurrer à l'aide d'un pinceau les moules à madeleines.

7. Verser la pâte au 3/4 de chaque empreinte.
   Mettre la plaque au frais durant 5 à 10 minutes (le choc thermique entre le froid du réfrigérateur et le four permettra d'obtenir une belle et grosse bosse sur les madeleines).

8. Enfourner la plaque puis laisser cuire jusqu'à ce que les madeleines soient dorées sur les bords avec une bosse presque blanche (environ une dizaine de minutes).

9. Retirer du four, démouler les madeleines puis les laisser refroidir à température ambiante.

10. Une fois les madeleines refroidies, faire fondre au bain marie le chocolat jusqu'à ce qu'il soit liquide et brillant.

11. A l'aide d'un pinceau, étaler généreusement et uniformément le chocolat dans une empreinte et y déposer la madeleine en appuyant pour qu'elle adhère parfaitement.
    Renouveler l'opération pour toutes les autres empreintes.

12. Réserver le tout au réfrigérateur pendant 2 heures.

13. Démouler minutieusement chaque madeleine : c'est prêt !

    Pour une conservation maximale, mettre les madeleines dans une boîte hermétique.

Pour la réalisation de ces madeleines, je vous conseille des moules en métal pour les madeleines et des moules en silicone pour les coques !

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !