

Madeleines Black&White



(pour une plaque de 12)

*80 g de farine levante
2 œufs
80 g de beurre salé fondu
60 g de sucre
100 chocolat noir
quelques cs de crème liquide allégée*

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le beurre fondu et la farine. Cassez les blancs à la fourchette sans les monter en neige et incorporez délicatement au mélange. Remplissez les moules à madeleines et faites cuire 4 minutes à four préchauffé à 250 °C puis réduisez la température à 200 °C et poursuivez la cuisson 4 minutes. Sortez du four et laissez refroidir. Faites fondre le chocolat noir avec la crème. Trempez le dessous des madeleines dedans et déposez à l'envers le temps que le chocolat se solidifie.

Source : recette adaptée de Un an pour faire son cooking out

Lien : <http://cookingout.canalblog.com/archives/2007/10/16/6550126.html>