

### **Madeleines aux pépites de chocolat**

Pour une vingtaine de madeleines :

- 2 œufs
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 80g de beurre
- 80g de sucre
- 60g de pépites de chocolat



1. Faites fondre le beurre à feu doux ou au micro-onde. Laissez refroidir.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes dans le saladier. Mélangez. Fouettez légèrement les blancs avec une fourchette, sans les monter en neige, puis incorporez-les à l'ensemble. Versez le beurre fondu et mélangez bien au fouet.
3. Laissez, si possible, reposer la pâte au frigo environ 1h.
4. Préchauffez le four à 230°C.
5. Ajoutez les pépites chocolat dans la pâte.
6. Remplissez les alvéoles du moule avec 1 c.s. de pâte. *(si le moule n'est pas en silicone, n'oubliez pas de bien le beurrer et de le fariner.)*
7. Enfournez à 230°C pour 5 min, puis baissez la température à 200°C pour encore 5 min, jusqu'à ce que les madeleines soient cuites. *(Cela dépend de la taille des alvéoles, pour moi 10 min suffisent.)*
8. Démoulez aussitôt et recommencez avec la fournée suivante.