

## *Madeleines au chocolat cœur praliné*

### *Ingrédients :*

- 3 œufs
- 150 g de beurre demi-sel fondu
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 120 g de sucre semoule
- 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 3 cuillères à soupe de praliné
- 1 ½ cuillère à soupe de miel

☞ *Mélanger la farine et la levure. Faire fondre le chocolat au bain marie. Battre les œufs avec le sucre et la vanille liquide, puis incorporer la farine et la levure, le chocolat fondu et le beurre. Mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.*

☞ *Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.*

☞ *Préchauffer le four à 270°C (th. 9/10). Pendant ce temps, mélanger le praliné avec le miel et réserver.*

☞ *Garnir les moules à madeleines de la moitié de la pâte. Former 16 petites boules de praliné au miel que vous enfoncerez doucement dans la pâte, puis remplir les moules aux deux tiers avec la pâte restante.*

☞ *Enfourner pendant 4 minutes, puis baisser le four à 210°C (th. 6/7) et poursuivre la cuisson 6 minutes jusqu'à ce que les madeleines soient dorées.*

☞ *Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.*

### *Conseil :*

*Vous pouvez mélanger directement le praliné à la pâte des madeleines sans ajouter le miel.*