

## **Madeleine chocolat au cœur de spéculoos.**

### **Ingrédients pour 12 madeleines:**

70 g de farine  
20 g de cacao  
40 g de chocolat noir  
2 g de levure chimique  
90 g de sucre en poudre  
2 oeufs  
100 g de beurre

Quantité suffisante de pâte de spéculoos ( environ 12 cuillères à café)

### **Réalisation:**

Dans un saladier, mélanger les oeufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Couper le chocolat à l'aide d'un couteau de manière à obtenir des petites pépites.

Faire fondre le beurre au micro ondes, laisser refroidir.

Incorporer le beurre au mélange oeufs sucre, et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis incorporer le mélange farine, cacao, et la levure, tout en continuant de mélanger. Et enfin les pépites de chocolat.

Recouvrir d'un film étirable et mettre au frais pendant au moins 1 heure.

Au bout de ce temps, préchauffer le four à 210°C.

Répartir la pâte dans les empreintes du moule, en mettant un peu de pâte dans le fond de l'empreinte, puis 1 cuillère à café de pâte de spéculoos, enfin recouvrir de pâte chocolatée.

Enfourner et laisser cuire 6 min à 210°C ( le temps de voir le début de bosse apparaître), puis baisser la température à 180°C pendant 4 minutes.

A la sortie du four, démouler les madeleines et les laisser refroidir sur une grille.