

Madeleines aux pépites de Chocolat (recette Valrhona)



Ingrédients:

5 oeufs
1/2 cuillère à café de poudre de vanille
250g de sucre semoule
15g de miel
250g de farine
8g de levure chimique
250g de beurre
100g de pépites de chocolat (facultatif)

Préparation:

- Dans un saladier, battre les oeufs, le sucre, le miel et la vanille. Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble. Puis incorporer le beurre préalablement fondu. Réserver la pâte au réfrigérateur 3 ou 4 heures (étape très importante: permet d'obtenir des madeleines bien gonflées).
- Répartir la pâte dans des empreintes à madeleines beurrées et enfourner à 200°C pendant 8 à 10 minutes environ.

Recette extraite de l'*encyclopédie du chocolat Valrhona* aux éditions Flammarion