**Madeleines au chocolat**

* Difficulté : Facile
* Coût de la recette : Bon marché
* Temps de préparation : 25 min
* Temps de cuisson : 10 min

**Ingrédients pour 4 personnes**

• 125 g de beurre +30 g pour les moules
• 130 g de sucre semoule
• 1 cuil. à soupe de miel
• 4 oeufs
• 150 g de farine tamisée + 20 g pour les moules
• 1 sachet de levure chimique
• 100 g de cacao
• 150 g de chocolat noir
• 1 cuil. à soupe de crème.
Matériel: 1 plaque à madeleines (moule)

**Etapes de préparation**

1 Préchauffez le four thermostat 7 (210°C). Mettez le beurre mou, le miel et le sucre dans une terrine, mélangez soigneusement avec une cuillère en bois. Puis incorporez les œufs un par un. Ajoutez la farine, la levure chimique et le cacao.

Beurrez et farinez les moules à madeleine. Remplissez-les aux 3/4 de pâte avec une cuillère. Glissez au four et laissez cuire une dizaine de minutes.

2 Démoulez les madeleines et laissez-les refroidir sur grille.

3 Cassez le chocolat noir en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec la crème fraîche. Remuez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant. A l'aide d'un pinceau, étalez le chocolat fondu sur la moitié de chaque madeleine et laissez refroidir.