Madeleines moelleuses au chocolat

Goûters · France



20 min

PREPARATION

60 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

> *Les madeleines au chocolat sont de petites pâtisseries françaises à la texture tendre et moelleuse. Leur délicieuse saveur chocolatée et leur jolie bosse caractéristique en font une gourmandise parfaite pour le petit-déjeuner ou le goûter. Elles peuvent être dégustées nature ou recouvertes d'une fine coque en chocolat pour une version encore plus gourmande.*

Ingredients

- **de farine de blé**
  120 g
- **de chocolat chocolat noir ou au lait**
  100 g
- **de beurre doux**
  80 g
- **de sucre en poudre**
  70 g
- **œufs**
  2
- **de lait**
  30 ml
- **de levure chimique**
  1 c. à café
- **pincée de sel**
  1
- **d'extrait de vanille**
  1 c. à café
- **Un peu de beurre et de farine pour le moule**
  1

Preparation

1

Faire fondre le chocolat et le beurre : Coupez les 100 g de chocolat noir en petits morceaux. Placez-les dans un récipient avec le beurre, puis faites fondre l'ensemble au bain-marie ou au four à micro-ondes par périodes de 20 secondes. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse et brillante. Laissez tiédir pendant quelques minutes.

2

Fouetter les œufs et le sucre : Dans un saladier, cassez les œufs et ajoutez le sucre. Fouettez pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux et plus clair.

3

Ajouter les ingrédients liquides : Incorporez le lait et l'extrait de vanille. Ajoutez ensuite le mélange de chocolat et de beurre fondu tiédi. Mélangez délicatement jusqu'à obtenir une préparation homogène.

4

Préparer les ingrédients secs : Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure chimique et la pincée de sel.

5

Former la pâte : Tamisez progressivement les ingrédients secs au-dessus du mélange chocolaté. Incorporez-les délicatement à l'aide d'un fouet ou d'une spatule, sans travailler excessivement la pâte.

6

Laisser reposer la pâte : Couvrez le saladier avec un film alimentaire et placez la pâte au réfrigérateur pendant exactement 1 heure. Ce repos permet d'obtenir le choc thermique nécessaire à la formation de la bosse caractéristique des madeleines.

7

Préchauffer le four : Dix minutes avant la fin du repos, préchauffez le four à 220 °C, en chaleur traditionnelle.

8

Préparer le moule : Beurrez et farinez légèrement les empreintes du moule à madeleines. Retirez l'excédent de farine. Cette étape n'est pas nécessaire si vous utilisez un moule en silicone de bonne qualité.

9

Remplir les empreintes : Sortez la pâte du réfrigérateur et mélangez-la très légèrement. Répartissez-la dans les empreintes en les remplissant aux trois quarts. Ne remplissez pas complètement les moules, car les madeleines vont gonfler pendant la cuisson.

10

Commencer la cuisson : Enfournez les madeleines pendant exactement 4 minutes à 220 °C. Cette température élevée favorise la formation de la bosse.

11

Terminer la cuisson : Sans ouvrir le four, réduisez la température à 180 °C et poursuivez la cuisson pendant exactement 8 minutes. Les madeleines doivent être gonflées, légèrement fermes et délicatement dorées sur les bords.

12

Laisser refroidir : Sortez le moule du four et attendez 5 minutes avant de démouler les madeleines. Déposez-les ensuite sur une grille et laissez-les refroidir pendant 10 minutes.

13

Préparation de la coque en chocolat facultative : Faites fondre les 80 g de chocolat noir ou au lait au bain-marie ou au four à micro-ondes. Versez environ une cuillère à café de chocolat fondu dans chaque empreinte propre du moule. Replacez les madeleines dans les empreintes en appuyant légèrement afin de répartir le chocolat sous leur base. Placez le moule au réfrigérateur pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le chocolat durcisse complètement. Démoulez délicatement les madeleines avec leur coque en chocolat.

Conseils du chef

- Le chocolat et le beurre fondus doivent être tièdes avant d'être incorporés aux œufs.
- Ne mélangez pas excessivement la pâte après l'ajout de la farine afin de conserver des madeleines légères et moelleuses.
- Respectez le repos d'**1 heure au réfrigérateur** : une pâte bien froide placée dans un four très chaud aide à former la jolie bosse.
- Ne remplissez les empreintes qu'aux trois quarts pour éviter que la pâte déborde.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant les premières minutes de cuisson.
- La durée de cuisson peut varier légèrement selon la profondeur des moules, mais les madeleines ne doivent pas être trop cuites au risque de devenir sèches.
- Pour une saveur plus intense, ajoutez **1 cuillère à café de cacao en poudre non sucré** à la farine.
- Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat, des noisettes concassées ou un peu de zeste d'orange dans la pâte.