

MADELEINES AUX CHOCOLATS NOIR ET BLANC (environ 24 pièces)

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 10 cl d'huile de tournesol
- 10 cl de lait
- 10 cl d'eau
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à c. de sucre vanillé
- 2 œufs
- 200 g de chocolat noir à cuire
- 100 g de chocolat blanc à cuire
- Pépites de chocolat noir

Faire fondre le chocolat noir et le lait au bain-marie et laisser tiédir.

Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter le sucre vanillé et la levure, bien mélanger et ajouter les 2/3 de la farine. Commencer à ajouter le mélange chocolat et lait ainsi que l'huile tout en mélangeant. Incorporer le reste de la farine et continuer à mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Remplir les moules avec une cuillère à soupe de pâte.

Faire chauffer le four thermostat 7 (210°C) et enfourner les madeleines. Après 5 minutes de cuisson descendre la température à thermostat 6 (170°C) et laisser cuire encore environ 30 minutes.

Lorsque les madeleines sont bien cuites les sortir du four et les laisser refroidir avant de les démouler.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Laisser tiédir avant d'y tremper une partie de la face supérieure des madeleines et les mettre sur une grille. Ajouter quelques pépites de chocolat noir sur le chocolat blanc encore tiède.

