

Madeleines à la Banane en Coque de Chocolat

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- BEURRE	110g fondu
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	80g
- SUCRE VANILLÉ	1 sachet
- FARINE	150g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- BANANE(S)	2 biens mûres
- CHOCOLAT FONDANT	75g

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez les œufs avec les sucres au fouet. Ajoutez la farine tamisée et la levure chimique.
- Incorporez le beurre fondu et les bananes écrasées.
- Placez 1h30 au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez les moules à madeleine.
- Répartissez la pâte dans les moules.
- Enfournez pour 15 minutes.
- Sortez du four et démoulez directement puis laissez refroidir.
- Pour la coque, faites fondre le chocolat doucement au micro-onde.
- Déposez une bonne cuillère à café (ou un peu plus) dans chaque empreinte et l'étalant légèrement puis reposez immédiatement une madeleine par-dessus.
- Laissez prendre dans une pièce fraîche le temps que le chocolat durcisse.
- Démoulez et régalez-vous.

Remarque:

Pour 18 à 20 pièces

