

Madeleines Pâte de Pistaches et Chocolat

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE	110g
- SUCRE SEMOULE	80g
- BEURRE	50g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- OEUF(S)	2
- SEL	1 pincée
- PISTACHES	2 c à soupe de pâte de pistaches (DI-74)
- CHOCOLAT FONDANT	180g (pour la coque)

Recette:

- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre.
- Ajoutez la farine et la levure tamisée puis le beurre fondu.
- Homogénéisez le tout.
- Ajoutez la pâte de pistaches dans ce mélange.
- Réservez au frais pendant 1 heure.
- Préchauffez votre four à 240°C.
- Remplissez vos moules à madeleine de pâte refroidie (1 petite c à soupe environ).
- Enfournez 4 minutes à 240°C puis poursuivez encore 4 minutes à 180°C.
- 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 20 pièces

