 **Madeleines au chocolat**

 **Pour 16 grosses madeleines**

**- 140 g de beurre
- 40 g de chocolat à 75% de cacao
- 2 œufs - 1 càc de vanille liquide
- 90 g de sucre en poudre - 2 càs de miel liquide
- 140 g de farine - 1 càc de levure chimique
- 20 g de cacao en poudre non sucré
Enrobage : - chocolat noir à 75% de cacao**

**Empreintes en silicone beurrées**
**Repos de la pâte : 2 heures
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Faire chauffer le beurre dans une petite casserole jusqu'à obtention d'un [**beurre noisette**](http://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).
Filtrer le beurre avec une passoire fine et le laisser refroidir.
Hacher le chocolat en petites pépites. Tamiser la farine avec le cacao et la levure.
Fouetter dans un saladier les œufs avec le sucre et la vanille liquide.
Lorsque le mélange est bien mousseux, incorporer le miel en continuer à fouetter.
Incorporer alors le mélange farine-cacao et mélanger jusqu'à ce que la masse soit homogène.
Ajouter le beurre noisette. Ajouter enfin les pépites de chocolat préparées.
Filmer le saladier et laisser reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante.
Après le temps de repos, répartir la pâte dans les empreintes.
Enfourner pour 12 minutes.
Attendre quelques secondes avant de décoller les madeleines et de les laisser refroidir sur une grille.
Pour **les habiller d'une coque au chocolat :** Mettre dans chaque empreinte, quelques pastilles de chocolat et les laisser fondre à four doux ou au micro-ondes (à 360W pour moi).
Déposer aussitôt une madeleine froide dans chaque empreinte et appuyer pour bien faire adhérer le chocolat.
Laisser durcir avant de les démouler...