 **Madeleines cœur praliné**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/11/Madeleines-coeur-pralin%C3%A9-IMG_6423.jpg) **Pour 16 madeleines**  
**La pâte :  
- 2 œufs**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de beurre**  
**- 100 g de farine**  
**- 2 càc (6g) de levure chimique**  
**- 2 càs (15 g) de cacao  
Le cœur croustillant :  
- 50 g de chocolat noir**   
**- 50 g de** [**croustillant praliné**](http://croquantfondantgourmand.com/comptoir-des-patissiers/)  
**Empreintes à madeleines beurrées** - **Préchauffage du four à 220°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**La pâte :**Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Travailler les œufs et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Tamiser la farine, la levure et le cacao au-dessus du mélange précédent.   
Ajouter le beurre et travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Couvrir le saladier et laisser reposer au frais pendant au-moins 2 heures.  
**Le cœur croustillant :**Mettre dans un bol le chocolat et le croustillant praliné.  
Faire fondre au bain-marie ou comme moi au micro-ondes, jusqu'à ce que l'ensemble soit fondu. Bien mélanger. Réserver au frais.  
**Les madeleines :**Déposer une cuillerée de pâte dans chaque empreinte.  
Mettre une petite noisette de croustillant au centre en l'enfonçant un peu et recouvrir d'un peu de pâte au chocolat. Enfourner pendant 5 minutes.  
Baisser la **température du four à 180°C**, et laisser cuire encore 5 minutes.  
Démouler les madeleines et les laisser refroidir sur une grille.