

**Madeleines aux pépites de chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/10/madeleines-aux-pepites-de-chocolat-p1130881-r.jpg) **Pour 16 madeleines**

**- 70 g de beurre  
- 2 œufs**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 30 g de lait**  
**- 4 càc de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 140 g de farine T 45**  
**- 2 càc rases de levure chimique**  
**- 100 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)

**Empreintes à madeleines beurrées si non en silicone**

**Préchauffage du four à 210°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)  
  
Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une légère couleur dorée. Le laisser tiédir.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le lait et le rhum et fouetter encore pendant 3 minutes.  
Incorporer la farine et la levure.  
Ajouter enfin le beurre tiède et fouetter encore pendant 3 minutes.  
Incorporer les pépites de chocolat à l'aide d'une spatule.  
Couvrir le récipient et laisser reposer la préparation pendant 1 heure à température ambiante.  
Répartir la pâte dans les empreintes et déposer au réfrigérateur pendant 45 minutes.  
Au bout de ce temps de repos, enfourner les plaques dans le four chaud pour 11 minutes  
jusqu'à ce que la bosse soit bien formée et pâle alors que les bords sont bien dorés.  
Attendre quelques minutes avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.  
Je les ai conservées plusieurs jours dans une boîte en métal.