 **Madeleines citron-chocolat**

 **Pour 22 madeleines**

**- 150 g de farine**  
**- 3 œufs  
- 6 g de levure chimique  
- 1 pincée de sel  
- 120 g de beurre + un peu pour le moule  
- 100 g de sucre citron  
- carrés de chocolat**

**Empreintes à madeleines beurrées**  
**Préchauffage du four à 220°C**  [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans un saladier la farine et la levure tamisées avec le sucre, et le sel.  
Faire un puits et ajouter les œufs et le beurre fondu.  
Battre le tout au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.  
Remplir les empreintes à ras et les entreposer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.**J'ai fait 2 essais en remplissant aux ¾ et au ras, j'ai préféré la 2ème solution.**  
Enfourner pendant 4 minutes.  
**Baisser le thermostat à 180°C**  [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Laisser cuire encore 4 minutes.  
Sortir les plaques du four.  
Laisser tiédir un peu puis démouler les madeleines et les laisser refroidir.  
Pendant ce temps, laver et sécher les moules.  
Mettre un gros carré de chocolat dans chaque empreinte et passer au four chaud quelques secondes, jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. L'étaler sur toute la surface de l'empreinte et poser une madeleine en appuyant un peu pour la faire adhérer.  
Attendre que ce soit bien sec pour démouler les gâteaux.