

Madeleines menthe chocolat

Pour **un tour en cuisine**, tour rapide n° 170, je suis allée chercher une recette chez **Les délices de Sabine**. J'en avais repéré plusieurs mais j'ai choisi celle qui demandait un temps de cuisson assez rapide car j'ai fait ces madeleines quand il faisait très chaud. L'association menthe chocolat est super bonne. Je connaissais avec la glace ou le chocolat en tablette mais je n'en avais jamais en pâtisserie.

C'est Delphine de **Oh la gourmande** qui doit trouver l'inspiration sur mon blog.



Ingrédients:

110 g de beurre pommade

100 g de sucre

2 œufs moyens (100 g)

20 g de sirop de menthe

130 g de farine

5 g de levure chimique

80 g de pépites de chocolat

Préparation:

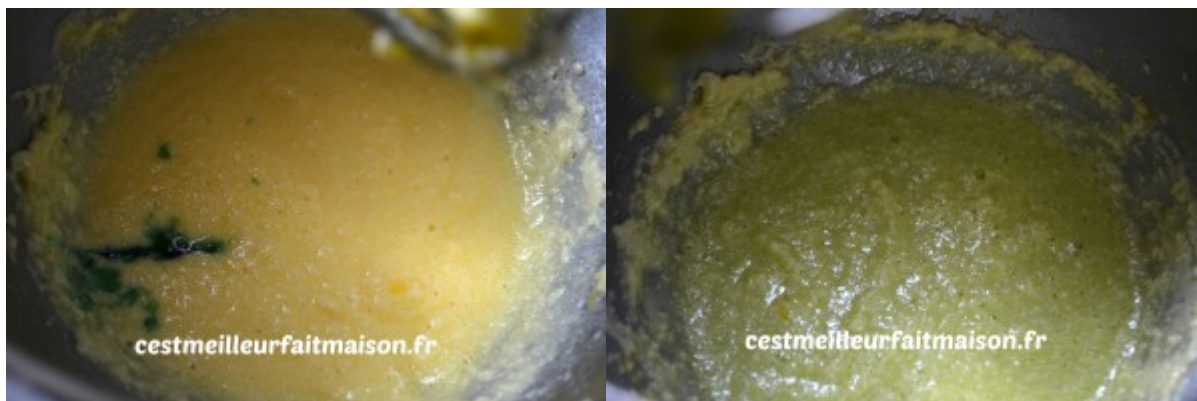
1- Dans le bol du robot muni du fouet, battre le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème blanche.



2- Ajouter les œufs un par un et battre à chaque fois.



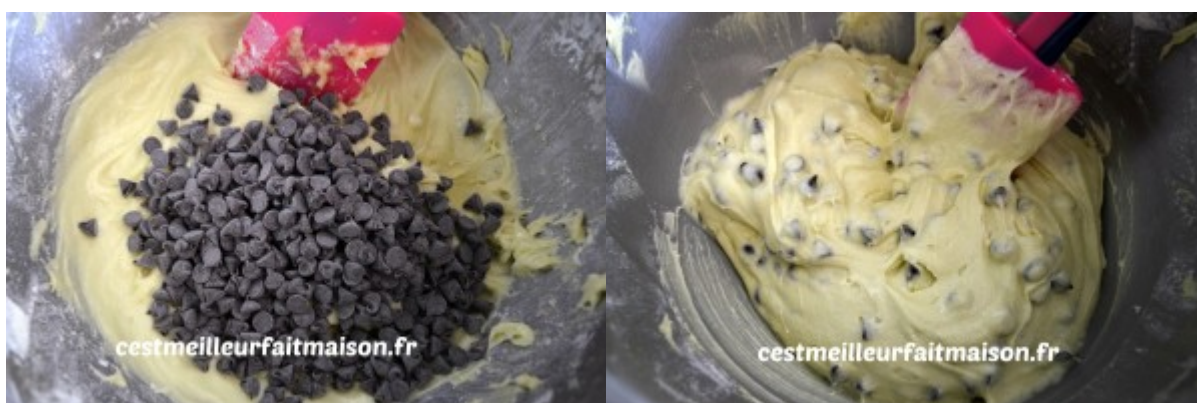
3- Ajouter le sirop de menthe et mélanger.



4- Ajouter la farine et la levure tamisées. Bien mélanger.



5- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à l'aide d'une spatule.



6- Mettre la pâte dans une poche à douille et la laisser reposer le temps de préchauffage du four.

Préchauffer le four à 210°C chaleur tournante.



7- Remplir les empreintes à madeleines au 3/4.



8- Enfourner pour 4 min à 210°C et 4 min à 180°C. Temps à ajuster en fonction de votre four.





9- Laisser les madeleines refroidir sur une grille.







cestmeilleurfaitmaison