

MADELEINES SURPRISES



4 pers

20 min

5 min

INGRÉDIENTS

8 madeleines

•
1 pot de confiture à la fraise

•
200 g de chocolat noir

•
125 g de poudre d'amandes

•
80 g de beurre

•
80 g de sucre

PRÉPARATION

La cuisson

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie
2. Préchauffez doucement le beurre et malaxez-le jusqu'à obtenir l'aspect d'une pommade. Ajoutez la poudre d'amandes et le sucre.

Le dressage:

3. Tranchez chaque madeleine en deux dans le sens de l'épaisseur. Sur le chapeau, étalez une fine couche de confiture à la fraise. Creusez l'autre partie de la madeleine pour y déposer la crème d'amandes.
4. Réunissez les deux parties de chaque madeleine et servez-les accompagnées de coulis de chocolat chaud.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer la confiture par de la pâte à tartiner au chocolat.

