

Madeleines Sarrazin - Chocolat (Bertrand Larcher)

Pour 4 personnes soit 10 madeleines en fonction de la taille des moules. (J'avais doublé les quantités).

Préparation 25 mn

Repos 1 h

Cuisson 6mn (les grosses ont cuits 10mn)

Ingrédients :

50 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel + un peu pour les moules (si pas en silicone)

60 g de sucre roux

2 œufs

60 g de farine de blé noir (sarrasin)

5 g de levure sans gluten

100 g de chocolat noir

10g de sobacha (sarrasin torréfié..)recette en bas de page).

Recette :

1 Faire fondre le beurre dans un cul de poule au dessus d'un bain marie.

2 Hors du feu, ajouter le sucre et mélanger au fouet.

3 Battre les oeufs en omelette et les ajouter au mélange précédent.

4 Tamiser la farine et la levure sur le tout et bien mélanger.

5 Beurrer si besoin les moules et verser l'appareil dans les coques à madeleine. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur (indispensable car pas de gluten).

6 Préchauffer le four à 180°. Quand la pâte s'est reposée 1 heure dans les moules, la sortir du réfrigérateur et la mettre au four immédiatement.

7 Laisser cuire 6 mn (suivant taille et four).

8 Démouler les madeleines et les laisser refroidir.

9 Faire fondre le (uniquement) chocolat au bain marie. Puis tremper le sommet (uniquement) de la madeleine dans le chocolat.

Enfin saupoudrez de Sobacha sur la face chocolat.

10 Pour faire le sarrasin torréfié, rien est plus simple

Acheter du sarrasin. Le mettre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ; étaler du sarrasin

Mettre au four préchauffé à 170°.

Enfourner pour 15 mn environ.

Les madeleines peuvent se conserver dans une boîte hermétique mais elles sont bien meilleures le jour de la cuisson ou le lendemain.