

MADELEINES CŒUR AU NUTELLA



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.



TEMPS DE REPOS
1 À 24 H

INGRÉDIENTS



x 26

Pour environ 26 madeleines

- 135 g beurre (toujours salé pour moi)
- 2 œufs
- 75 g sucre
- 2 c. à soupe miel liquide (goût neutre type acacia ou orange)
- 4 cL lait
- vanille liquide
- 1/3 sachet levure chimique
- 130 g farine
- 1/2 c. à café fleur de sel
- Nutella (environ la moitié d'un petit pot)
- version gourmande -
- chocolat noir de couverture (Valrhona Caraïbes pour moi)
- sinon chocolat noir dessert



À PRÉPARER À L'AVANCE (QUELQUES HEURES OU QUELQUES JOURS AVANT)

On prépare à l'avance des petites billes de chocolat qu'on congèle. La cuisson permettra de les décongeler sans les faire cuire. 😊 À l'aide d'une petite cuillère et d'un moule de 24 demi-sphères en silicone, préparez les cœurs de Nutella et placez au congélateur.

(1 HEURE AVANT OU ENCORE MIEUX LA VEILLE)

Le secret d'une madeleine bien gonflée, c'est le choc thermique ! Pour cela, on prépare la pâte à madeleine à l'avance et on la laisse reposer au frigo pour qu'elle soit bien froide. Commencez par mettre le beurre dans une petite casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à obtenir un beurre noisette : quand le beurre arrête de mousser, et qu'il se met à "crépiter", il commence à prendre une couleur châtain clair et a une odeur de noisette. Versez alors le beurre à travers une passoire pour stopper la cuisson. Réservez.

Dans un saladier, versez les œufs, le sucre, la fleur de sel, le miel, le lait et un peu de vanille liquide. Fouettez au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux (ou avec un fouet à main). Ajoutez la farine et la levure et mélangez. Puis versez le beurre et mélangez. Laissez la pâte reposer au frigo minimum 1 heure, encore mieux toute la nuit.



Préchauffez le four à 250°C pendant 30 min (il faut que le four soit très très chaud). À la sonnerie du four, placez 2 moules à madeleines en silicone sur une grille (ne multipliez pas les étages, il vaut mieux faire 2 fournées, c'est mieux !). Commencez par mettre un peu de pâte à madeleine au fond de chaque empreinte. Puis placez une bille de Nutella au centre de chaque empreinte, enfoncez-la légèrement dans la pâte. Recouvrez avec un peu de pâte. Enfourez immédiatement pour 5 minutes, puis baissez la température à 180°C et prolongez la cuisson de 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. Laissez refroidir 10 à 15 minutes avant de démouler.



Dégustez pendant que c'est chaud si vous voulez avoir un cœur bien fondant et coulant 😊. Pour déguster plus tard, vous pouvez également les enrober d'une coque de chocolat noir : dès que vous avez démoulé les madeleines, déposez 2 palets ou carrés de chocolat noir au fond de chaque empreinte et remettez les moules dans le four encore chaud (sans le rallumer). Laissez fondre quelques minutes, puis étalez le chocolat fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine. Reposez les madeleines dans le moule et laissez refroidir complètement. Démoulez les madeleines, c'est prêt à dévorer !!! 😊 Elles peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique (s'il vous en reste jusque là 😊)

