

## Madeleines au cacao et poivre long de Java

Aujourd'hui, j'ai décidé de tester un mélange que j'ai souvent vu ces derniers temps sur la blogosphère culinaire : le **cacao et le poivre**. J'ai utilisé du [poivre long de Java](#), qui m'a gentiment été offert par le site [Goût et Nature](#). Vous pourriez parfaitement utiliser du **poivre de Sichuan**, qui est plus connu ou du moins plus "à la mode" en ce moment. Cependant, je vais vous parler plutôt du poivre de Java. Ce poivre qui est originaire comme son nom l'indique de Java (une île d'Indonésie) est un poivre noir qui a la forme de petites grappes. Pour l'utiliser, il suffit de frotter un peu les grappes pour en décoller les grains. Les grains sont très foncés, et le goût de ce poivre est légèrement sucré. C'est pourquoi j'ai décidé de l'utiliser dans une préparation sucrée et j'avoue que je n'ai pas été déçue !



**Préparation : 20 min**

**Réfrigération : 1 heure**

**Cuisson : 10 min**

**Ingrédients pour 30 madeleines environ ou 60 mini-madeleines :**

4 œufs

160 g de sucre en poudre

200 g de farine

160 g de beurre

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à soupe de cacao en poudre non sucré (type Vanhouten ou Valrhona)

1 cuillère à soupe de poivre long de Java (vous pouvez aussi le remplacer par du poivre de Sichuan)



**Préparation :**

1. Dans un saladier, battez le sucre en poudre avec les œufs entiers, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
2. Ajoutez la farine et la levure chimique, puis mélangez à nouveau jusqu'à ce que la farine soit totalement incorporée.
3. Faites fondre le beurre au micro-ondes puis ajoutez-le dans le saladier et fouettez le mélange.
4. Ajoutez enfin le cacao en poudre non sucré, puis le poivre long de Java que vous aurez préalablement moulu à l'aide d'un mortier.
5. Mélangez une dernière fois puis recouvrez le saladier d'un film plastique, et mettez-le au réfrigérateur pendant 1 heure.
6. Un quart d'heure avant la fin du temps de réfrigération, préchauffez votre four à 200°C (th.6-7). Beurrez les moules à madeleines si besoin et versez la pâte dans les empreintes à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une poche à douille (remplissez les moules aux  $\frac{3}{4}$  environ).
7. Faites cuire au four 8 à 10 min jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. Et attendez un peu qu'elles refroidissent pour les démouler et les déguster !