



Recette légume : le potiron

Madeleines de potiron

La purée de potiron

Tailler le potiron en gros cubes,
Mettre les cubes à cuire, démarrage à l'eau froide

Egoutter puis mixer et laisser refroidir au frigo

Les madeleines

Préchauffer le four à 180 °

Battre les œufs avec le sucre

Ajouter la farine, la levure puis le beurre fondu et refroidi et le lait

Incorporer la purée de potiron à ce mélange

Beurrer le moule à madeleine et les remplir au $\frac{3}{4}$

Cuire environ 8/10 Minutes selon le Four
(à surveiller)

Régalez-vous !

Les courses :

- Pour environ 15 madeleines

200 gr de purée de potiron

2 Œufs entiers

115 gr de sucre poudre

180 gr de farine

1 sachet de levure

90 gr de beurre

90 gr de lait

