



UNE RECETTE

MADELEINES AU POTIMARRON

Ingrédients pour 40 à 50 pièces

250 g de courge (potiron ou potimarron)

2 œufs

110 g de sucre

250 g de farine

100 g de beurre fondu

10 g de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C

Faire cuire la chair du potimarron à la vapeur
20 min, mixer pour obtenir une purée.

Blanchir ensemble les œufs et le sucre, ajouter
la farine et la levure puis le beurre fondu et
enfin la courge.

Garnir aux 3/4 les moules à madeleines
préalablement beurrés (ou moules silicones) et
enfourner pendant 10 à 12 min à 180°C.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

BON APPETIT

Encore meilleurs avec quelques raisins secs

