



MADELEINES AU POTIMARRON



Pour 24 mignardises et 8 grosses madeleines:

Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson du potimarron: 20 mn

Cuisson des madeleines: 5 à 10 mn selon leur taille

100 g de purée de potimarron
50 g de sucre en poudre
1 œuf
90 g de farine
40 g de beurre fondu
1 càc de levure
45 cl de lait

Faire cuire le potimarron selon votre habitude. Enlever la peau et réserver 100 g de chair cuite.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°.

Au robot, mélanger l'œuf et le sucre avant d'ajouter la farine, la levure, le lait et le beurre fondu refroidi. Terminer la préparation en incorporant la purée de potimarron et remplir les empreintes à madeleines au $\frac{3}{4}$ de leur hauteur.

Faire cuire pendant 5 à 10 mn, selon la taille des madeleines.