

MADELEINE À LA COURGE



Facile



Bon marché

Ingrédients pour 30 madeleines

- 250g de farine
- 250g de courge (potiron, potimarron, butternut...)
- 125g de beurre
- 80g de sucre
- 2 oeufs
- 10g de levure chimique



Recettes

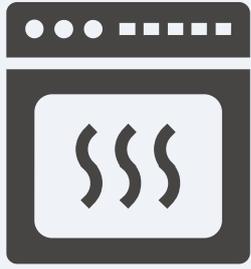
PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6).
2. Peler et couper la chair de la courge en petits morceaux
3. Cuire 5 minutes à la vapeur ou à l'eau
3. Egoutter et faire revenir au beurre 2 à 3 minutes.
4. Blanchir les œufs et le sucre
5. Ajouter la farine et la levure tamisée ensemble
6. Puis la courge.
7. Mixer au mixeur plongeant (facultatif)
8. Garnir aux 3/4 les moules à madeleines préalablement beurrés (ou moules silicones)
9. Enfourner pendant 10 à 12 min à 190°C.



PRÉPARATION EN IMAGE

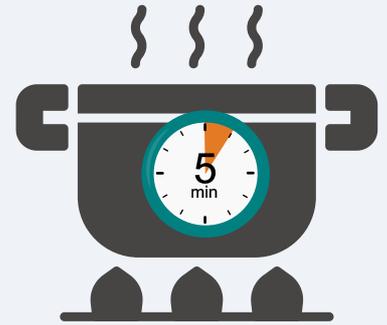
190°C



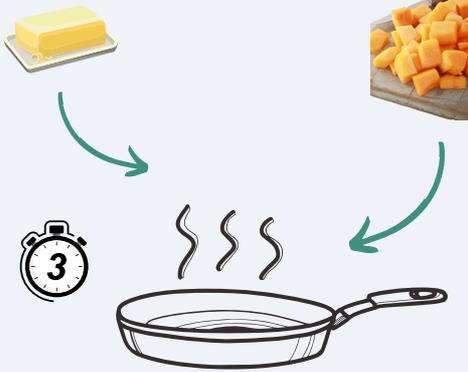
1



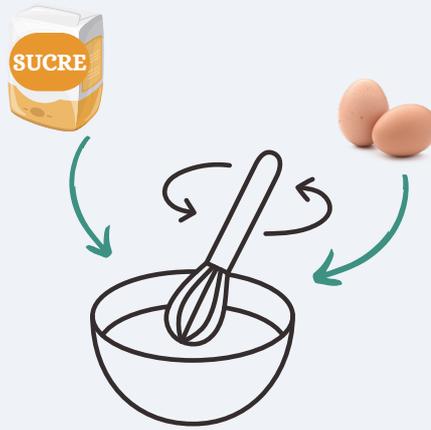
2



3



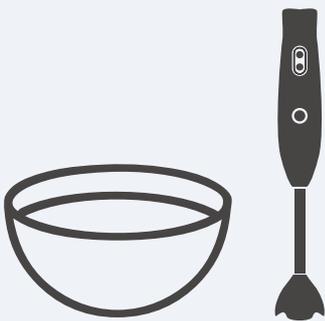
4



5



6



7



8



9

Envoie-moi tes photos de madeleines!

