



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

MADELEINES AU POTIRON

difficulté : ●●●●●/ prix : €/ temps de préparation : ⌚

Un erecette pour sortir un peu de la traditionnelle soupe au potiron !

Ingrédients

500 g de potiron
4 gros œufs fermiers
230 g de sucre en poudre

300g de farine
250 g de beurre fermier
20 g de levure chimique

Progression

Epluchez le potiron, retirez les graines et les filaments intérieurs

Coupez la chair en petits dés.

Faites fondre 20 g de beurre dans une sauteuse, ajoutez le potiron, mouillez d'eau à hauteur du potiron et laissez cuire 30 minutes à feu moyen. Remuez de temps en temps pour ne pas laisser le potiron accrocher. Quand celui-ci est cuit, mixez-le en purée et laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les œufs entiers et le sucre jusqu'à blanchiment.

Incorporez 150 g de purée de potiron égouttée, la levure et aux 300 g de farine tamisée.

Mélangez délicatement avec une cuillère en bois, puis laissez reposer 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7). Faites fondre le reste de beurre à feu doux, puis incorporez-le à la pâte à madeleines.

Beurrez les alvéoles de 2 plaques à madeleines, à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez de farine et garnissez de pâte aux 2/3. Enfournez jusqu'à ce que les madeleines soient gonflées et bien dorées.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)