



Madeleines salées au potimarron pour l'apéro

Ingrédients pour une vingtaine de petites madeleines:

140 g de farine

1 œuf

12 cl de lait

1 c à s de levure chimique

150 g de purée de potimarron

60 g de gouda coupé en cubes (ou autre fromage)

50 g de comté râpé

poivre

60 g de lardons (facultatif)

2 càs d'huile d'olive

1 càc de cumin en poudre

Réalisation : Préchauffez le four à 200°C.

Cuire le potimarron et le réduire en purée et laisser tiédir.

Pendant ce temps, mélangez l'œuf avec le lait, la farine et la levure.

Ajoutez la purée de potimarron, mélangez.

Incorporez le comté râpé, le gouda en cubes, (les lardons).

Poivrez puis ajoutez le cumin en poudre.

Ajoutez l'huile d'olive, mélangez bien.

Répartissez la pâte dans des moules à madeleines (sans remplir jusqu'en haut), ou des empreintes à mini muffins. (j'ai utilisé les deux).

Enfournez, baissez le four à 180°C, laissez cuire environ 25 minutes.