

MADELEINES TOUTE ORANGE

Recette inspirée du livre de Cléa « Variations Potimarrons ». Idéal pour finir les derniers potimarrons qui ont passés l'hiver au cellier.



Pour 24 madeleines

- 3 oeufs
- 130 g de sucre
- 200g de purée de potimarron
- 2 c. à s. de purée d'amande blanche
- 4 c. à s. de lait végétal
- 160g de farine
- 40g de poudre d'amande
- 2 c. à c. de poudre à lever
- Zestes d'orange ou huile essentielle d'orange douce ou fleur d'oranger ou...

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la purée de potimarron, la purée d'amande et le lait végétal. Verser par-dessus la farine, la poudre d'amande et la poudre à lever. Bien mélanger. Incorporer l'huile essentielle (ou les zestes ou la fleur d'orange ou ...), mélanger, couvrir le saladier d'une assiette et placer au réfrigérateur pour au moins 2 heures (cette étape peut être réalisée la veille).

Préchauffer le four à 200°C. Verser la pâte dans des moules à madeleines beurrés. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

PS : Une fois encore, le potimarron joue une fois de plus le rôle de substitut d'une partie du sucre, des matières grasses et de la farine, tout en colorant le tout. Si vous ne pouvez pas résister, vous avez le droit de ne pas attendre qu'elles refroidissent...

Bon appétit.