



4 pers.

40 min

# MADELEINES AUX LÉGUMES

## Ingrédients



50 g de farine



1 oeuf



100 g de légumes crus ( carottes, betterave, courge, navet...)



1/2 oignon



50 g de fromage râpé



1/2 sachet de levure chimique



1 c. à soupe de lait



1 c. à soupe d'huile neutre



1 c. à café de curcuma



Piment d'Espelette



herbes aromatiques ( herbes de provence, thym...)



1 c. à café de cumin



Sel et poivre

## Préparation

1

Mélanger la farine avec l'oeuf.  
Ajouter le lait, l'huile et la levure chimique.



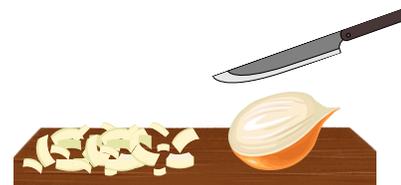
2

Laver le légume, en râper une moitié et couper en petits cubes l'autre moitié et le rajouter au mélange.



3

Peler et découper finement 1/2 oignon. L'incorporer dans la préparation.



4

Ajouter le fromage râpé.



5

Assaisonner avec sel, poivre et épices.



6

Mélanger le tout et enfourner 10 min à 180°C.  
A mi-cuisson rajouter un peu de fromage pour gratiner.

