

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.



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