



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.



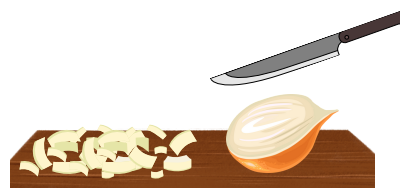
2

Laver les légumes, et les râper



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.

