

Madeleines de pommes de terre !



Ingrédients (4 personnes):

1 sachet de purée en flocons	1/2 litre d'eau	1/4 litre de lait
5 càs de farine	3 œufs	2 càs de creme fraiche
1/2 sachet de levure sel	15 g de beurre fondu poivre	4 càs de fromage rapé (facultatif) muscade (facultatif)

Préparation:

Voilà je ne croyais pas vraiment que cette recette allait être une réussite, je pensais que les madeleines n'allait pas se tenir, et bien au contraire, elles sont super fermes ! nous pouvons les préparer à l'avance et les réchauffer par la suite et même les congeler ! J'ai utilisé de la purée en flocons mais une purée maison avec des morceaux de pommes de terre ce doit être encore plus sympa !

Pour 4 personnes

Faire 500 g de purée selon les indications du sachet (micro-ondes ou à la casserole) ou faites une purée maison (ce sera bien meilleur !).

Dans cette purée que vous aurez laissée tiédir quelques instants, ajouter le beurre fondu, les 3 œufs battus, la crème, la levure et la farine. Mélanger.

Salez, poivrez et ajoutez si vous le désirez de la muscade et du fromage rapé.

Mettre une càs de préparation dans les empreintes à madeleines et enfourner pour une quinzaine de minutes à 180 °C.

Servez chaud ou froid !