



MADELEINES AU POTIRON ET AU BLANC DE DINDE FUMÉE

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 25 min.

Ingrédients :

- 1 œuf
- 20 g de beurre
- 200 g de potiron
- 50 g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 3 tranches de Blanc de dinde fumée ISLA DELICE
- Sel
- 2 plaques de moules à madeleines (idéalement en silicone)

Préparation :

- Mettez le morceau de potiron au micro ondes environ 5 minutes. Passez-le sous l'eau froide. Epluchez-le (la peau se détache toute seule).
 - Coupez en dés le potiron épluché et faites-les cuire 10 min dans une casserole d'eau bouillante salée.
 - Egouttez et versez dans un plat creux.
 - Préchauffez le four à 180 °C. (th. 6).
 - Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Versez le blanc dans un saladier et le jaune dans un ramequin.
 - A l'aide d'une fourchette, écrasez le potiron en purée, avec le beurre. Ajoutez le jaune d'œuf.
 - Montez le blanc en neige avec une pincée de sel. Coupez les tranches de Blanc de dinde fumée ISLA DELICE en tout petits dés.
 - Incorporez dans la purée, les dés de Blanc de dinde fumée et le blanc en neige, en soulevant la préparation avec une spatule.
 - Répartissez la préparation dans les moules et enfournez pour 15 min. Dégustez ces madeleines tièdes ou froides !