

Madeleines au potimarron

Pour 4 personnes

200 g de potimarron
100 gr de sucre
Vanille, cannelle ou cumin ou curcuma
50 g de beurre demi sel
2 œufs
60 g de fécule de maïs
½ sachet de levure ou bicarbonate
Sel

Faire cuire à la vapeur le potimarron coupé en dés mais non épluché. Le potimarron est cuit quand la chair est très tendre. Ensuite bien égoutter et mixer. Dans une casserole mélanger la purée de potimarron et le sucre puis faire cuire le tout jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Faire fondre le beurre au bain marie puis mélanger avec la purée de potimarron, les jaunes d'œufs et la fécule de maïs.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer au mélange. Beurrer les moules à madeleine et remplir du mélange.

Faire cuire 20 à 30 min à 180°.

Démouler à froid.

(Moi, j'ai mis moins de sucre et j'ai aussi utilisé un plat à tarte rectangulaire et coupé en petits carrés)

Recette atelier cuisine.

Chips de pommes

Avec des pommes de votre choix

Il suffit de préchauffer le four à 100°,

De laver les pommes et enlever la partie centrale,

De couper de très fines tranches à l'aide d'une mandoline,

De placer vos pommes sur une grille recouverte d'un papier cuisson,

De laisser cuire à 100° pendant 1 h 30 en les retournant à mi-cuisson

Et le tour est joué

Vous pouvez déguster,

C'est léger et délicieux

Ces délicieuses chips de pomme se conservent pendant plusieurs semaines dans une boîte hermétique. (Si besoin les repasser au four.)

Fond de tarte « farine » pour tarte simple aux pommes

250 gr de farine de blé T80 ou T110 (d' épeautre, de sarrasin, de châtaignes, de maïs, de pois chiches, de soja ...)

0,10 l d'huile (olive, tournesol, maïs...)

0,10 l d'eau (ou jus de pommes pour une tarte dessert)

(Un peu de sucre Rapadura pour dessert si eau)

1 p de sel

Verser la farine dans un saladier, Ajouter l'huile, 1 p. de sel. Verser l'eau légèrement tiédie.

Mélanger les ingrédients avec une cuillère en bois, de façon à obtenir une boule, sans trop travailler la pâte.

Recouvrir d'un linge humide. Laisser reposer 1 heure.

Abaisser la pâte au rouleau, la piquer puis la cuire env. 10 min à 200°.

Garnir le fond de la tarte ainsi précuite.

Conseil : abaisser la pâte une première fois. La replier puis l'abaisser à nouveau : la pâte devient plus malléable. Possibilité de recommencer plusieurs fois l'opération pour donner de la légèreté. Fariner régulièrement le plan de travail.

S'il reste de la pâte : en faire quelques chapatis

(Moi, j'ai mis de la cannelle dans ma pâte et un peu de sucre parce que j'ai utilisé de l'eau et je n'ai pas fait précuire ma pâte ici pour la tarte aux pommes.

Le beurre de coing pour un bol

1 coing

2 poires (ou pommes)

1 c à c de vanille liquide

3 c à s de purée d'amande complète

Epluchez le coing et les poires et coupez-les en petits dés.

Mettez-les dans une casserole, et laissez mijoter à feu doux, à couvert.

Ajoutez la vanille, et remuez de temps en temps, jusqu'à obtenir une compote.

Mettez la compote dans un blender (ou utilisez un mixeur plongeant).

Ajoutez la purée d'amande et mixez.

Goutez, c'est un régal.