



Recette de saison

Les Madeleines de Lily Rose

Recette de Sébastien Chesneau



Difficulté

2/5



Préparation

20 minutes



Cuisson

25 minutes



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

80 g de lardons fumés émincés
500 g de Lily Rose
10 cl de crème fraîche semi-épaisse
3 œufs entiers
1 pion d'ail à hacher
Sel
Poivre

- 1 Préparer les œufs, et hacher l'ail finement. Eplucher et couper la Lily Rose en morceaux. Les rincer à l'eau claire.
- 2 Cuire les pommes de terre à la cocote minute pendant 15 minutes environ. Contrôler la cuisson à l'aide d'une Pointe de couteau.
- 3 Ecraser les pommes de terre à la fourchette. Ajouter la crème, les œufs, l'ail, saler et poivrer.
- 4 Préchauffer votre four à 250°
Beurrer les moules à madeleine.
- 5 Déposer la purée dans les moules, et disposer au-dessus le lardon émincé.
- 6 Enfourner à 220° pendant 10 minutes.
Dresser 2 Madeleines par assiette.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

