

CANNELES SALES AU CHORIZO



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Une version du cannelé de Bordeaux simplissime, surprenante à servir en accompagnement ou en amuse bouches en version mini.

Proportions pour 16 Cannelés

Total 1H15mn **Préparation** 25 mn **Repos** 5 mn **Cuisson** 45mn

Les Ingrédients

100 Gr de Chorizo
130 Gr de Fromage rapé
50 Cl de Lait
60 Gr de Beurre
1 Oeuf + 1 Jaune
100 Gr de Farine
Sel / Poivre

La Recette

Préchauffer le four à 210°
Faire chauffer le lait avec le beurre en petits morceaux.
Battre l'œuf - Le Jaune - sel - Poivre
Ajouter la Farine, rendre homogène.
Ajouter le Lait progressivement (Attention aux grumeaux)
Ajouter Chorizo en petit morceaux et Fromage râpé.
Verser dans les moules silicone
Cuire 25 mn environ si version Mini.
Cuire 45 mn environ si version Normale

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Avant l'ajout du Chorizo, possibilité de passer au blender si grumeaux.
Se mange chaud ou tiède, éventuellement froid.
Ils ressortent naturellement brillant.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

Moules à Cannelés Silicone