

Mini-cannelés au Foie Gras

Pour 30 mini-cannelés

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Réfrigération : 24h à 48h

Ingrédients :

- 25cl de lait frais entier
- 20g de beurre
- 1 œuf entier+1 jaune
- 100g de farine
- 30g de sucre
- 100g de foie gras
- Confit de figue
- 3 cs de porto ou armagnac
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : des moules en silicone type à cannelés!

Réalisation :

- Couper le foie gras en 30 gros bâtonnets et le mettre au congélateur.
- Porter à ébullition le lait avec le beurre.
- Pendant ce temps, dans le bol d'un robot ou à la main, mélanger la farine, les œufs légèrement battus en une seule fois et le sucre.
- Ajouter progressivement le lait bouillant. Il faut obtenir une pâte à crêpes.
- Laisser refroidir, puis ajouter le porto ou l'armagnac. Saler et poivrer.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 24h à 48h.

- Passé ce temps, préchauffer le four chaleur tournante à 230°C.
- Sortir la pâte du frigo 15 min avant utilisation et remplir les empreintes aux $\frac{3}{4}$; ajouter un morceau de foie gras.
- Enfourner pendant 5 min à 230°C puis baisser à 190°C et cuire encore 35 minutes.
- Laisser tiédir dans les empreintes avant de démouler.
- Ajouter une cuillère de confit de figues sur le dessus du cannelé.
- Déguster tièdes ou froids.

Bon appétit !!!!