

Cannelés au Comté & piment d'Espelette

Pour 35 mini-cannelés

Préparation : 10 min – Cuisson : 45 min – Réfrigération : 1 nuit

Ingrédients :

- 50cl de lait entier
- 60g de beurre
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 150g de farine
- 100g de Comté râpé
- Sel, poivre et piment d'Espelette



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet ou un blender, une casserole, une spatule et des moules à mini-cannelés.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Porter le lait à ébullition avec le beurre.
- Retirer du feu et laisser tiédir.
- Pendant ce temps, au fouet ou au blender, mélanger ou mixer les œufs et les jaunes d'œufs.
- Ajouter la farine, une pincée de sel, une pincée de poivre et une pincée de piment d'Espelette.
- Ajouter peu à peu le lait tiédi, sans cesser de battre.
- Incorporer 80g de fromage râpé et réserver une nuit.
- Le lendemain, mélanger délicatement et verser dans les empreintes.
- Saupoudrer du reste de fromage.
- Préchauffer le four à 180°C puis enfourner durant 30 à 35 minutes.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !!!!