

Mini-cannelés au Petit Billy

Pour 30 cannelés

Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 15 cl de lait
- 30g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 200g de fromage de chèvre frais, type Petit Billy
- 60g de farine
- Sel & poivre
- Ciboulette



Ustensiles spécifiques : un saladier, une fourchette, une spatule, une plaque aluminium perforée et un moule de 30 empreintes mini-cannelés en silicone.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire tiédir le lait avec le beurre (au micro-ondes ou dans une casserole).
- Ecraser le fromage de chèvre à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter la farine, les jaunes d'œufs, le lait et le beurre tiédés.
- Saler, poivrer puis mélanger.
- Verser dans les moules à mini-cannelés et faire cuire environ 25 minutes.
- Laisser refroidir 5 min.
- Disposer les mini-cannelés sur une assiette et décorer avec de la ciboulette (facultatif).
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !