

Mini-cannelés au chorizo & au comté

Pour 30 mini-cannelés

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
- 250g de lait entier
- 100g de comté
- 100g de chorizo
- 50g de farine
- 30g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Ustensiles spécifiques : une casserole, un mixer, un pichet verseur, un fouet, une plaque aluminium perforée et des moules mini-cannelés.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre les empreintes mini-cannelés sur la plaque aluminium perforée.
- Dans une casserole, faire chauffer le lait et le beurre puis laisser refroidir.
- Retirer la peau du chorizo, le couper en morceaux puis le mixer.
- Ajouter le fromage et mixer de nouveau.
- Dans le pichet verseur, mélanger les jaunes d'œufs à l'aide du fouet.
- Ajouter la farine, le sel et le poivre et mélanger de nouveau.
- Verser le lait sur l'ensemble et ajouter le chorizo et le fromage mixés.
- Remplir les empreintes aux $\frac{3}{4}$ et enfourner durant 25 min.
- Laisser reposer 5 min avant de démouler.

Bon appétit !