

# Cannelés au potimarron, cœur de Comté

Pour +/- 15 cannelés

Préparation : 10 min - Cuisson : 20+25 min

## Ingrédients :

- 450g de potimarron
- 3 œufs
- 250g de farine
- 100g de fromage blanc
- Comté
- 10cl de lait
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, un fouet, une spatule haute température, une plaque aluminium perforée et l'empreinte petits fours.

## Réalisation :

- Cuire le potimarron à la vapeur durant 20 min.
- Bien l'égoutter et le réduire en purée.
- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes cannelés sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le fromage blanc et le lait.
- Ajouter ensuite la farine et la purée de potimarron.
- Saler et poivrer.
- Verser à mi-hauteur la préparation, dans les empreintes.
- Ajouter au milieu une belle cuillère à café de Comté râpé ou un petit cube de Comté.
- Recouvrir de préparation au potiron.
- Enfourner +/- 25 min.

Bon appétit !