



Cannelés au Chorizo Par Nadège Julien

INGRÉDIENTS :

- 80 g de chorizo fort
- 60 g de comté râpé
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 50 cl de lait
- 40 g de beurre
- 100 g de farine
- Sel

Méthode

- Préchauffer le four à 220°C.
- Couper le chorizo en rondelles puis le mixer.
- Faire chauffer le lait avec le beurre jusqu'à frémissement.
- Battre l'œuf avec le jaune, saler modérément, incorporer petit à petit la farine et le lait pour obtenir une pâte bien homogène. Ajouter le chorizo mixé et le comté râpé.
- Beurrer les moules à cannelés avec un peu de beurre fondu, puis verser la pâte presque jusqu'en haut. Les cannelés ne devraient pas trop gonfler, mais cela dépend des moules.
- Enfourner pour 40 à 45 minutes, les cannelés doivent être bien dorés

Bonne Dégustation !