

## Mini-cannelés salés

### Ingrédients

20 g de chorizo - 1 tomate confite  
-20 g de comté - 20 g de roquefort -20 g de cerneaux de noix - 20 g de thon au naturel -1/4 oignon – ou tout autre idée, bacon, emmenthal, comté, poivron

**Pâte à cannelés** : 25 cl de lait entier - 30 g de beurre 2 œufs - 50 g de farine - sel, poivre

**Matériel** : mini-moules à cannelés en silicone.



### Recette

*Pâte :*

Verser le lait dans une casserole, y ajouter le beurre. Faire bouillir à feu moyen. Pendant ce temps, déposer la farine dans un saladier, ajouter 1 œuf entier et 1 jaune. Mélanger. Lorsque la pâte obtenue est homogène, verser progressivement, et tout en remuant, le lait bouillant. La pâte devient fluide et s'apparente à une pâte à crêpe. Recouvrir d'un linge propre et laisser refroidir à température ambiante. Couvrir et placer une heure minimum au réfrigérateur.

*Garniture* pour 3 sortes de cannelés : comté, tomate, chorizo ; noix, roquefort ; oignons, thon.

Tailler le chorizo, la tomate confite et le roquefort en petits cubes. Râper le comté. Concasser les cerneaux de noix. Émietter le thon. Éplucher, laver et ciseler l'oignon. Préparer de la même façon les ingrédients originaux que vous aurez choisis.

*Préchauffer le four à 200 °C (th.7).*

Mélanger 1/3 de la pâte à cannelés avec le comté, la tomate et le chorizo. Mélanger l'autre 1/3 avec les noix et le roquefort puis, le dernier 1/3 avec le thon et l'oignon.

Répartir la pâte dans de mini-moules à cannelés en silicone (ne les remplir qu'aux trois quarts de leur hauteur). Enfourner et cuire 20 à 30 minutes. Laisser refroidir, démouler. Les cannelés doivent être dorés en surface, et, moelleux à cœur. À déguster à l'apéritif !

*Les cannelés doivent être dorés en surface.*

### Astuces

Ces recettes de cannelés peuvent aussi être servies en entrée, accompagnées d'une belle salade. Dans ce cas, réalisez des cannelés de taille normale.