

Cannelés à la crème au roquefort

Recette pour une entrée ou apéritif

Par Mijo



Note : - /5 (0 votes)

Nombre de personnes : 6

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Coût : bon marché

INGRÉDIENTS

- 1 oeuf
- 100 grammes de farine(ou 80 grammes de farine et 20 de maïzena)
- 1 boîte de crème au roquefort liquide (celle de Leader Price est parfaite)
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 3 à 5 gouttes de sauce pimentée
- de la basilic mixée avec 1 bonne cuillère à soupe d'huile d'olive
- très peu de sel /poivre
- moi je mets quelques corn flakes pour le craquant

PRÉPARATION

Mixer le tout au mixer

repartir la pâte dans les moules à cannelé (6environ)

cette recette ressemble quelque peu à une recette que j'ai trouvé sur ce site (les cannelés au pistou)et j'ai fait une variante qui pour moi est délicieuse

Conseils

mettre au four à 170° th 6/7

pendant 20 minutes environ

la pointe d'un couteau fin doit sortir propre quand les cannelés sont prêts

A manger avec une salade ou à servir à l'appéro qd ils sont faits dans les moules des minis cannelés