

Cannelés au chorizo

Une idée originale pour l'apéro : les cannelés salés !

Par Chef Damien



Note : - /5 (0 votes)

Nombre de personnes : 6

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Coût : bon marché

INGRÉDIENTS

- 25 cl de lait
- 30g de beurre + 15g pour les moules
- 50g de comté râpé
- 40g de chorizo
- 2 oeufs
- 80g de farine
- Sel et poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

La recette :

Préchauffer le four à 200 degrés. Battre les oeufs en omelette. Ajouter le lait et le beurre fondu, mélanger. Ajouter la farine, le comté râpé et mélanger.

ÉTAPE 2

Couper le chorizo en dés. Beurrer les moules à cannelés. Disposer les dés de chorizo dans les moules à cannelés. Verser l'appareil aux 2/3 dans les moules à cannelés. Faire cuire à 200 degrés pendant 20 minutes.