

## Petits cannelés au saumon

Voici une idée fraîche, jolie et originale pour combler vos papilles. Des petits cannelés vraiment très fondants que vous pouvez préparer à l'avance pour profiter au maximum de vos invités sans stresser !

Par Virginie du blog 'Une Pincée de Gourmandise'



Note : 4.2 / 5 (34 votes)

Nombre de personnes : 6

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 25 min

Coût : budget moyen

## INGRÉDIENTS

- 15cl de lait
- 30g de beurre
- 250g de fromage frais (type Petit Billy ou St Moret)
- 2 jaunes d'oeuf
- 60g de farine 55 ou 65
- 2 à 3 tranches de saumon fumé selon leur taille
- Poivre
- Ciboulette
- Oeufs de saumon

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 200°C (th. 6/7).

Dans un récipient, mélanger le lait et le beurre coupé en petits dés. Passer entre 1min et 1min30 pour que le lait soit tiède et le beurre fondu.

### ÉTAPE 2

Dans un saladier, écraser à la fourchette 200g de fromage frais.

Ajouter les jaunes d'oeufs et fouetter jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Ajouter la farine, mélanger.

Ajouter le lait tiède et mélanger bien au fouet pour éviter les grumeaux.

Couper le saumon fumé en très petits dés et l'incorporer à la pâte.

Ajouter une pincée de poivre.

### ÉTAPE 3

Verser la pâte dans des moules à cannelés et cuire 25 min.

Démouler et laisser refroidir avant de les mettre au frigo.

### ÉTAPE 4

Rincer et ciseler finement la ciboulette à l'aide de ciseaux de cuisine.

Mélanger 50g de fromage frais avec la ciboulette.

Répartir un peu de fromage sur les cannelés à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à café.

Réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, disposer un petit oeuf de saumon sur chaque cannelé.

Servir bien frais.