

Cannelés salés au chorizo et comté

- Quantité : 30 cannelés
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 35 minutes
- Degré de difficulté : Facile

Ingrédients

- 60 g de beurre
- 50 cl de lait
- 140 g de comté
- 100 g de farine
- 100 g de chorizo
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre
- Paprika

Étapes

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre et le lait. Découper le chorizo en petits morceaux et râper le comté. Dans un saladier, mélanger l'œuf et le jaune d'œuf puis ajouter la farine petit à petit.
3. Incorporer le mélange lait + beurre au fouet en plusieurs fois pour éviter les grumeaux. Ajouter le paprika.
4. Saler, poivrer. Verser la pâte dans les moules à cannelés (ici en silicone) et enfourner pendant 35 minutes.

Bon appétit !