

Cannelés au fromage

Portions **+10**

Difficulté **Moyen**

Temps de préparation **Plus de 2 heures**

Temps de cuisson **Moins de 1 heure**



INGRÉDIENTS

4 oignons ou 4 tomates épépinées

1 pâte feuilletée

50 g de chèvre frais

2 CS de velours balsamique

2 CS d'huile olive

2 oeufs

15 cl de crème liquide entière

1 CC de sucre

Sel, poivre & thym



PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger la farine et le lait, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger avec une spatule. Ajouter le parmesan râpé, du sel et du poivre.

Laisser la pâte reposer à température ambiante au moins une heure avant de lancer la cuisson. Beurrer les empreintes du moule à 12 cannelés Le Creuset puis verser le mélange pour les remplir au $\frac{3}{4}$.

Préchauffer le four à 160 °C. Faire cuire 40 minutes à 160 °C puis 10 minutes supplémentaires à 180 °C.

Laisser les cannelés refroidir dans le moule. Une fois à température ambiante, les sortir du moule à pâtisserie. Mettre un morceau de roquefort sur chaque cannelé et passer le tout au gril à 220 °C pendant 5 minutes.

Servir chaud avec une salade.

Conseil du chef : Ne pas fouetter la pâte, sinon les cannelés risqueraient de déborder lors de la cuisson.