NOS IDÉES RECETTES

CANNELÉS AU CHORIZO



INGRÉDIENTS

- 250 g de lait
- 2 oeufs
- 80 g de farine
- 50 g de comté râpé
- 45 g de beurre
- 40 g de chorizo

PRÉPARATION

01 Préchauffez votre four à 200°C.

02 Dans un saladier, battez les œufs en omelette.

03 Ajoutez le beurre fondu et le lait.

04 Incorporez progressivement la farine en mélangeant bien.

05 Ajoutez le comté râpé à la pâte et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène.

06 Coupez le chorizo en dés et disposez-les dans des moules à cannelés beurrés.

07 Remplissez les moules aux deux tiers avec la pâte.

08 Enfournez pour 20 minutes.

09 Servez tièdes ou froids selon vos préférences.

Ces cannelés au chorizo sont une façon originale de régaler vos convives et d’ajouter une touche de gourmandise à vos célébrations.

À déguster sans modération !

Retrouvez la vidéo de la recette ICI

01