

Lingot Cannelé à la Carottes et au Bacon

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

Pour 12 Lingots

- * 180 g de farine
- * 1 paquet de levure
- * 100 g de lait
- * 80 g d'huile
- * 3 oeufs
- * 100 g de gruyère
- * 1 CC de sel
- * Poivre, piment d'Espelette
- * 150 g de carottes environ
- * 100 g de bacon allumettes
- * 1 boule de mozzarella
- * 1 à 2 CS de persil ou ciboulette
- * origan, oignons en poudre, graines de sésame épices de votre choix



Préparation au Cook'in

Préchauffez le four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Lingots Cannelés (FP 2187) sur la plaque perforée.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux, mettez les dans le bol et mixez 5 secondes, vitesse 6. Réservez dans un cul-de-poule.

Dans le bol mettez la farine, la levure, le sel, le poivre, le lait, l'huile, les oeufs, le gruyère. Mixez le toute environ 30 secondes, vitesse 6.

Versez ce mélange dans le cul-de-poule avec les carottes. Ajoutez le persil, la Mozzarella coupée en petits cubes et le bacon, mélangez le tout, puis remplissez les empreintes à l'aide de la poche à douille (douille uni n°9).

Parsemez d'oignons en poudre, d'origan ou de sésame en poudre et faites cuire 20 à 25 minutes à 180°C (th.6).

Note : Si vous remplissez les empreintes que à moitié il vous reste de la préparation pour faire en plus 22 Fingers (FP 2146). En utilisant que les empreintes Fingers, la préparation suffit pour 2 plaques ½, soit 60 pièces.

Source : Tatagateau (tatagateau.over-blog.com)

