

Cannelés aux lardons

Pour une cinquantaine de mini-cannelés:

- 500 ml de lait
- 60 g de beurre
- 1 oeuf entier + 1 jaune
- 100 g de farine
- 130 g de gruyère râpé
- 100 g de lardons fumés (des allumettes de lardons fumés pour moi)



Préchauffer le four à 210°.

Faire bouillir le lait avec le beurre.

Dans un saladier, mélanger l'oeuf et le jaune avec la farine. Ajouter petit à petit le mélange lait-beurre tout en fouettant. La pâte doit être bien lisse. Ajouter ensuite le gruyère et les lardons.

Pour ma part, j'ai mélangé la pâte dans le thermomix, y compris le fromage. J'ai ensuite placé les allumettes de lardons directement dans les empreintes de mon moule à mini-cannelés, ils sont ainsi mieux répartis.

Verser la pâte dans les empreintes en les remplissant aux 3/4.

Enfourner et laisser cuire 30-35 min. Laisser reposer un petit quart d'heure avant de démouler. Servir tièdes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>