



Cuisine et
dépendances

Cannelés salés aux tomates séchées



Des mini-cannelés salés à servir à l'apéritif, c'est une idée originale et rapide à préparer (j'ai zappé le temps de repos requis). Ils ont la même consistance moelleuse que les traditionnels cannellés sucrés (à condition de ne pas les faire trop cuire). On peut décliner la recette dans de multiples versions selon les ingrédients ajoutés : jambon et roquefort, chorizo et comté, etc.

Ingrédients (pour une trentaine de mini-cannelés) :

- 300 ml de lait concentré non sucré
- 50g de farine
- 1 œuf entier + 1 blanc d'œuf
- 50 g de parmesan
- 10 tomates séchées, marinées à l'huile
- 10 feuilles de basilic
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 240°C (th.8).

Couper les tomates séchées en dés réguliers.

Faire chauffer le lait.

Battre les œufs. Ajouter la farine et le parmesan ; poivrer et saler modérément.

Verser le lait chaud puis le vin blanc. Ajouter les dé tomate et ciseler le basilic sur la pâte. Mélanger rapidement pour les répartir uniformément.

Répartir la pâte dans des moules à cannelés (remplir au 2/3).

Enfourner et laisser cuire 10 min à 240°C puis baisser le four à 180°C pour que les cannelés

finissent de cuire (de 15 à 25 min selon la taille des moules).
Laisser refroidir puis démouler.

Servir froid.

Le 27 Novembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/11/27/19578474.html>