

Apéritifs

Cannelés au chorizo et beaufort

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 50 g de beurre doux
- 100 g de farine blanche
- 150 g de beaufort en morceaux
- 70 g de chorizo très fin en chiffonade
- 2 oeufs
- 1/2 litre de lait écrémé
- Poivre du moulin
- Muscade rapée

Préparation

- Portez le lait à ébullition avec le beurre à feu moyen.
- Dans un saladier, fouettez la farine avec un œuf entier et le jaune du deuxième œuf, pour obtenir une pâte bien homogène.
- Versez le lait/beurre dans votre mélange progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- Laissez tiédir la pâte en la mettant au frais une petite heure.
- Préchauffez votre four à 210°C.
- Coupez en petites lamelles le chorizo et ajoutez-les avec les morceaux de beaufort dans votre pâte.
- Assaisonnez de muscade et de poivre.
- Remplissez vos moules à cannelés aux deux tiers et enfournez pendant 45 minutes.
- Servez tièdes ou froids.

Valeurs nutritionnelles par personne

- **Potassium : 270 mg**



- **Phosphore : 350 mg**



- **Sel : 1 g**

