

Cannelés chèvre et chorizo

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 80 g de chorizo
- 100 g de fromage de chèvre
- 40 cl de lait
- 50 g de beurre
- 1 oeuf
- 100 g de farine

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 210°C (Th. 7).

Etape 2

Découper le chorizo et le fromage de chèvre en petits dés. Verser le lait dans une casserole,
ajouter le beurre coupé en tranches et porter à ébullition quelques minutes.

Etape 3

Battre l'œuf et le jaune au fouet dans un saladier. Ajouter la farine et mélanger, puis incorporer petit à petit le mélange chaud de beurre et de lait. Ajouter enfin les dés de chorizo et de chèvre, répartir la préparation dans 25 moules à cannelés.

Etape 4

Enfourner à mi-hauteur pour 20 min à 210°C puis encore 25 min à 180°C. Laisser les cannelés refroidir doucement dans le four entrouvert pendant quelques minutes.