

Mini cannelés au chorizo et au comté

Pour 2 Moules :

250 ml de lait

30 gr de beurre

50 gr de comté

40 gr de chorizo

1 œuf

1 jaune d'œuf

100 ml de farine

Sel, poivre



Préchauffer le four th.6/7 ou 200°C. Dans la **Casserole 1 L Chef Séries** ou dans le **Pichet Micro-Cook**, faire bouillir le lait avec le beurre et laisser tiédir 10 minutes. Râper le comté avec le **Moulin Universel** et couper le chorizo en petits dés à l'aide du **Couteau d'office** ou du **Turbo Tup**.

Dans le **Pichet gradué 2 L**, mélanger à l'aide du **Fouet Souple** l'œuf, le jaune d'œuf et la farine puis incorporer le lait tiède en plusieurs fois. Ajouter le chorizo et le comté. Saler modérément, poivrer et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Poser les **2 Moules à mini cannelés** sur la grille froide du four. Remplir les alvéoles aux 2/3 et faire cuire 22 minutes, th.6/7 ou 200°C. Laisser reposer 3 minutes avant de démouler. Décorer de petits dés de chorizo et déguster tiède.