

Cannelés aux Fromages



1- Préchauffer le four à 210°C.

2- Tamiser la farine dans un saladier. Ajouter les œufs, el lait et le beurre fondu. Bien mélanger.

3- Incorporer le fromage, le sel et le poivre puis remuer le tout.

4- Verser la préparation jusqu'au 2/3 dans des moules à cannelés.

5- Enfourner pendant 10 min à 210°C puis baisser le four à 180°C et poursuivre la cuisson pendant 35 min.

Bon appétit !



Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 100g de fromage de votre choix à rapper
- 60g de beurre de la ferme
- 150g de farine
- 50 cl de lait de la ferme
- 2 œufs
- 1 pincée de sel et de poivre