

Cannelés Salés sur un air d'Italie

(Pour une cinquantaine de mini cannelés)



Ustensiles :

Un saladier

Un fouet ou batteur électrique

Une casserole

Moule à cannelés ou à mini cannelés

Une louche ou cuillère à soupe

Un couteau

Une planche à découper

Ingrédients :

- 100g de farine,
- 50 cl de lait,
- 45 g de beurre,
- 1 œuf entier,
- 1 jaune d'œufs
- 80g de parmesan ou de parmesan râpé
- 5 tomates confites
- 1 cuillère à soupe de pesto avec le moins d'huile possible
- Poivre

Tout d'abord, faire chauffer le four à 220°C.

Faire chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ébullition.

Dans le saladier, battre le jaune et l'œuf entier accompagné d'une pincée de poivre et du pesto.

Y ajouter la farine, continuer à mélanger et incorporer doucement le lait afin d'obtenir un mélange fluide.

Si ce n'est pas le cas vous pouvez passer la pâte au mixeur.

Prenez le parmesan coupé en petits morceaux et faites de même avec les tomates confites.

Les morceaux de tomates doivent être très petits pour donner plus de goût et être plus agréables à manger.

Ajouter les à la pâte et bien mélanger.

Remplir les moules à cannelé au 2/3 et enfourner pour 10mn à 200°C, puis baissez à 160°C pour les 20 dernières minutes.

Personnellement, je les remplis à ras bord car ils montent mais descendent très vite et je me retrouve avec des demis cannelés.

Bien les laisser poser avant de les démouler, au besoin les réchauffer un peu au four à micro-onde avant de servir.

Ps : je ne sale pas à cause du sel contenu dans les tomates et dans le pesto.

Ingrédients

Pour une douzaine de mini-cannelés

- 1 œuf
- 10 cl de crème
- 1 cuillère à café d'huile d'olive (**Huile d'olive vierge à l'origan**)
- 50 g de farine de riz complet ou 20g de maïzena et 30g de farine de riz complet
- zeste d'1/3 citron bio
- 1 tranche de saumon fumé sauvage
- poivre
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 branches de persil

Dans un saladier, fouetter l'œuf avec la crème et l'huile.

Ajouter la farine, la pincée de bicarbonate et bien mélanger.

Poivrer, ne saler pas (ou alors très peu) car le saumon fumé est assez salé.

Incorporer le 1/3 zeste du citron râpé finement, puis la tranche de saumon fumé coupé assez fin, ainsi que le persil ciselé.

Verser dans des minis moules à cannelés, les remplir au 2/3.

Enfourner pour 15 mn dans un four préchauffé à 180 °C.

Laisser refroidir.

Préparer le concassé :

Faire légèrement griller les noisettes 10 mn à 180 °C. Enlever la peau et les concasser au couteau. Laisser refroidir.

Dans un bol, couper finement au couteau les feuilles de roquette et le saumon fumé.

Ajouter les noisettes, le miel et l'huile d'olive. Bien mélanger.

Déposer sur chaque cannelés à l'envers.

Servir à température ambiante.

Mini-Cannelés au Saumon fumé et Fromage fouetté ail et fines herbes



Les ingrédients pour environ 15 minis cannelés :

* 75 ml de lait

* 30 g de beurre

* 2 jaunes d'oeufs (ou 1 oeuf entier)

* 60 g de fromage fouetté Ail et fines herbes *Madame Loïk*®

* 2 ou 3 tranches de saumon fumé

* 30 g de farine

* Persil frais ciselé.



Préchauffer le four à 200°C.

Chauffer le lait et le beurre dans un même ramequin pendant 30 secondes au micro-ondes.

Mélanger.

Mettre les jaunes d'oeuf et le fromage fouetté dans un saladier. Mélanger.

Ajouter le saumon préalablement coupé en petits morceaux, ainsi que le persil ciselé. Puis, verser peu à peu le mélange de beurre et de lait. Enfin, ajouter la farine.

Verser cette pâte dans des mini-moules à cannelés en silicone.

Faire cuire pour 25 minutes, en surveillant bien.

Mini cannelés salés au fromage de chèvre et miel



Pour 4 à 6 personnes :

- 500 ml de lait
- 100 gr de farine
- 60 gr de beurre
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 2 crottins de Chavignol
- 2 c à s de miel liquide
- Sel et poivre
- Préchauffez votre four à 210°C.
-
- Faites bouillir le lait et le beurre et versez le tout sur la farine. Mélangez.
- Fouettez les oeufs puis ajoutez-les au mélange précédent. Salez et poivrez.
- Mélangez énergiquement de manière à obtenir une pâte homogène.
-
- Effritez les crottins de Chavignol et incorporez les copeaux à la pâte.
-
- Beurrez généreusement vos moules à mini-cannelés et remplir les empreintes d'1/3 de pâte. Déposez-y un peu de miel puis recouvrez d'un autre 1/3 de pâte (*les moules ne doivent pas être remplis car en cuisant la pâte à cannelés déborderait, il faut toujours les remplir au 2/3 pas plus !*).
-
- Enfournez pour 30 à 40 min .
- Les mini-cannelés doivent être bien dorés à l'extérieur pour que la croûte soit craquante et fondant à l'intérieur.
-
- Laissez tiédir quelques minutes puis démoulez

Pour 48 cannelés tomate/vodka : 50 cl de jus de tomate / 100 g de farine / 1 oeuf entier + 1 jaune / 5 cuillères à soupe de vodka / 60 g de beurre / 1 cuillère à café de sel / poivre.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, faire chauffer le jus de tomate. Ajouter le beurre coup en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir.

Dans un saladier, fouetter l'oeuf entier et le jaune. Saler, poivrer. Incorporer la farine sans cesser de remuer.

Verser le jus de tomate, remuer la pâte. Ajouter la vodka et mélanger. transvaser la pâte dans une carafe à bec verseur.

Répartir la pate dans les mini-moules à cannelés jusqu'à 5 mm du bord.

Enfourner et faire cuire 40 à 45 minutes.

démouler et laisser refroidir avant de déguster.