

10
mn
PRÉPARATION

22
mn
CUISSON

2
MOULES

COÛT DE LA RECETTE

INGRÉDIENTS
250 ml de lait
30 g de beurre
50 g de comté
40 g de chorizo
1 œuf
1 jaune d'œuf
100 ml de farine (± 50 g)
Sel et poivre

Décor

quelques petits dés de chorizo

MINI CANNELÉS AU CHORIZO ET AU COMTÉ

1. Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200°C, sans la grille.
 2. Dans la **Casserole 1 l Chef Series™**, faites bouillir le lait avec le beurre et laissez tiédir 10 mn.
 3. Râpez le comté avec le **Moulin universel** et coupez le chorizo en petits dés à l'aide du **Couteau d'office**.
 4. Dans le **Pichet gradué 2 l**, mélangez à l'aide du **Fouet souple** l'œuf, le jaune d'œuf et la farine puis incorporez le lait tiède en plusieurs fois. Ajoutez le chorizo et le comté.
 5. Salez modérément, poivrez et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
 6. Posez 2 **Moules à mini cannelés** sur la grille froide du four.
 7. Remplissez les alvéoles aux 2/3 et faites cuire 22 mn, Th 6/7 ou 200°C.
 8. Laissez reposer 3 mn avant de démouler.
- Décorez de petits dés de chorizo et dégustez tiède.

MINI CAKES CHÈVRE ET TOMATE SÈCHÉE

INGRÉDIENTS
200 ml de farine (± 100 g)
5 ml de levure chimique
50 ml de lait
50 ml d'huile d'olive
2 œufs
Sel et poivre 5 baies
¼ de bûche de chèvre (± 50 g)
40 g de tomates séchées

1. Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 190°C, sans la grille.
 2. Dans le **Bol batteur Pro 1.5 l**, mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**, la farine, la levure, le lait, l'huile d'olive, les œufs, le sel et le poivre 5 baies.
 3. Ajoutez le fromage de chèvre et la tomate séchée coupés en petits dés et mélangez à nouveau.
 4. Posez le **Moule à mini cakes** sur la grille froide du four. Répartissez la préparation dans les alvéoles et faites cuire 28 mn, Th 6/7 ou 190°C.
 5. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.
- Dégustez tiède ou froid.

10
mn
PRÉPARATION

28
mn
CUISSON

1
MOULE

4
COÛT DE LA RECETTE