



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

CANNELÉS AU FROMAGE



**TEMPS DE
PRÉPARATION**
Plus de 2 heures

PORTIONS
12

INGRÉDIENT PRINCIPAL
Produits laitiers

INGRÉDIENTS

- 80 g de parmesan râpé fin
- 180 g de farine
- 500 ml de lait demi-écrémé
- 3 jaunes d'œufs
- 5 g de sel
- 5 g de poivre moulu
- 50 g de roquefort ou bleu

MÉTHODE

1. Dans un bol, mélanger la farine et le lait, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger avec une spatule. Ajouter le parmesan râpé, du sel et du poivre.
2. Laisser la pâte reposer à température ambiante au moins une heure avant de lancer la cuisson. Beurrer les empreintes du moule à 12 cannelés Le Creuset puis verser le mélange pour les remplir au $\frac{3}{4}$.
3. Préchauffer le four à 160 °C. Faire cuire 40 minutes à 160 °C puis 10 minutes supplémentaires à 180 °C.
4. Laisser les cannelés refroidir dans le moule. Une fois à température ambiante, les sortir du moule à pâtisserie. Mettre un morceau de roquefort sur chaque cannelé et passer le tout au grill à 220 °C pendant 5 minutes.
5. Servir chaud avec une salade.

Conseil du chef : Ne pas fouetter la pâte, sinon les cannelés risqueraient de déborder lors de la cuisson.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com