



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

## CANNELES AUX DEUX SAUMONS ET CIBOULETTE



**INGRÉDIENT PRINCIPAL**  
Produits laitiers

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
Moins de 2 heures

**PORTIONS**  
12

### INGRÉDIENTS

- 100g de saumon frais
- 80 g de saumon fumé
- 500 ml de lait entier
- 125 g de farine
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de crème fraîche épaisse
- 1 bouquet de ciboulette émincée
- 5 g de sel
- 5 g de poivre moulu

### MÉTHODE

- 1) Couper le saumon frais en cubes et le saumon fumé en lanières.
- 2) Dans un bol, mélanger le lait et les jaunes d'œufs. Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs en trois fois pour éviter les grumeaux et mélanger avec une spatule. Saler et poivrer. Laisser reposer le mélange au réfrigérateur entre 5 et 12 heures.
- 3) Sortir le mélange du réfrigérateur 1 heure avant de lancer la cuisson au four. Beurrer les empreintes du moule à 12 cannelés Le Creuset et y verser le mélange.
- 4) Préchauffer le four à 160 °C. Faire cuire 40 minutes à 160 °C puis 10 minutes supplémentaires à 180 °C.
- 5) Laisser les cannelés refroidir dans le moule. Une fois à température ambiante, les démouler (cette opération faite à chaud risquerait de les faire retomber).
- 6) Garniture : Décorer avec une tranche de saumon fumé et servir sur un lit de mesclun.

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](http://www.lecreuset.com)