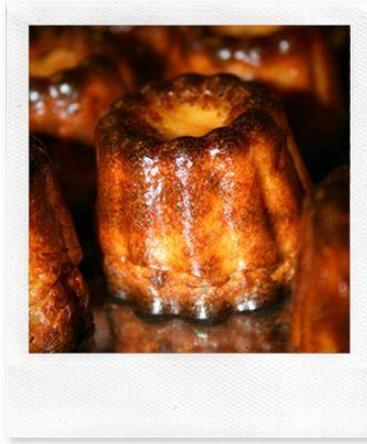


Cannelés au parmesan, tomates et basilic



Avec cette seconde recette, j'ai réalisé 12 cannelés moyens et 15 petits.

Ingrédients :

- 65 g de beurre doux
- 35 g d'huile d'olive
- 500 g de lait entier (1/2 litre)
- 2 cuillères à soupe de basilic
- 100 g de parmesan râpé
- 10 tomates séchées (moyennes)
- 125 g de farine
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- sel et poivre du moulin

Préchauffer le four th 8 soit 240°C.

Poser les empreintes à cannelés sur les plaques alu perforées.

Version TM31 :

Peser le beurre, l'huile et le lait dans le bol. Poser le couvercle et le gobelet.

Régler 4 min/60°C/vitesse 3.

Ajouter le basilic et les tomates séchées. Mixer 40 secondes progressivement de vitesse 1 à 10.

Ajouter la farine et le parmesan, les œufs. Saler et poivrer.

Mixer à nouveau environ 1 min, vitesse de 1 à 10 progressivement.

On obtient un mélange ressemblant à une pâte à crêpes lisse et épaisse.

Version « sans » TM31 :

Verser le lait, le beurre et l'huile dans une casserole. Chauffer doucement. Ajouter le basilic. Incorporer la farine et le parmesan au fouet hors du feu, assaisonner avec sel et poivre. Mixer les tomates séchées grossièrement. Ajouter au mélange de la casserole. Battre le jaune et l'œuf ensemble. Mélanger avec le reste. La pâte à cannelés est prête. Vous pouvez lui donner un coup de mixeur plongeant pour lisser la préparation.

Verser au ¾ dans les empreintes à cannelés « beurrées si moules en métal ou cuivre » (empreintes en silicone pour moi donc pas besoin de les beurrer).

Placer 20 à 25 min au four préchauffé th8.

Pour le démoulage, placer un petit plateau sur les empreintes, retourner, attendre 2/3 min et soulever les empreintes, les cannelés se démoulent facilement.

Servir tiède à l'apéritif.