

La Marmite de Claude

CANELÉS SALÉS

INGRÉDIENTS (pour 30 canelés)

25 cl de lait
30 g de beurre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
30 g de farine
sel et poivre

garniture au choix

RECETTE

*Faire chauffer le lait et le beurre, porter à ébullition.
Mélanger la farine, l'oeuf et le jaune d'oeuf.
Incorporer le lait chaud en mélangeant vivement.
Saler et poivrer suivant goût et garniture choisie
Ajouter la garniture choisie.
Verser la préparation dans les empreintes d'un moule
en silicone à mini canelés, remplir au 2/3.
Faire cuire 20 mn à 210°.
Laisser refroidir avant de servir*

Garniture au choix:

- 1- 50 g de chorizo en petits dés et 50 g de comté râpé.*
- 2- 40 g de tomates confites en petits dés, 50 g de mozzarella
et 3 c à s de basilic ciselé.*
- 3- 2 tranches de saumon fumé en petits dés et 2 c à s d'aneth ciselé.*
- 4- 80 g de lardons fumés en petits dés et 50 g de comté râpé*
- 5- 50 g d'olives vertes en petits morceaux et 6 filets d'anchois en petits dés.*
- 6- 60 g de foie gras en petits dés et 2 figues séchées en petits dés*
- 7- 1 oignon ciselé frit dans la poêle juste doré*