

CANNELE AU CHEVRE



Ingrédients pour 10 personnes:

- 1 œuf, 1 jaune d'œuf
- 50 g de farine et 25 cl de lait
- 30 g de beurre et 100 g de chèvre

Préparation:

- Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- Faites bouillir le lait et le beurre dans une casserole.
- Mélangez l'œuf et le jaune, la farine, poivrez.
- Mettez le tout dans votre mixeur, ajoutez le fromage coupez en morceaux et mixez pour obtenir une pâte homogène.
- Incorporez le mélange lait /beurre et mixez de nouveau.
- Répartissez la préparation dans vos petits moules à cannelés et enfournez pour 30 min.
- Dégustez-les tièdes.