

Cannelés au chorizo



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 ciboulette hachée
- 100 g de chorizo doux ou fort
- 125 g de farine
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- Poivre et sel

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 la ciboulette. Enlever la peau du chorizo. Couper en petits morceaux. Mixer 40 secondes progressivement de vitesse 1 à 10. Ajouter la farine, 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 la ciboulette. Incorporer la farine au fouet hors du feu, assaisonner avec sel et poivre. Ôter la peau du chorizo et mixer 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 empreinte, retourner, attendre 2/3 min et soulever les empreintes, les cannelés descendent tout seul.

Servir tiède à l'apéritif.