Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI CANELES AU ROMARIN ET AU PARMESAN

Pour 20 mini cannelés :

60g farine - 125g parmesan râpé frais - 60g beurre 1/2 sel - 2 oeufs - 5cl lait 1/2 écrémé - 2 càs rases de romarin - poivre - sel -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fondre le beurre. Dans un bol battre les oeufs + le lait. Dans une jatte, mélanger le parmesan + le romarin hachés finement et la farine. Ajouter le beurre fondu. Quand le beurre est bien amalgamé, ajouter les oeufs battus, poivrer, saler (légèrement) et bien mélanger. Réserver dans bouteille de lait vide jusqu'au lendemain.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Poser la plaque à mini canelés sur une plaque. Verser la préparation dans une poche. La couper et remplir les empreintes. Enfourner et cuire 15 minutes. Augmenter le four à 220° (th.7-8) et cuire encore 4 à 5 minutes. Démouler.

Menus Propos © 2007
http://menuspropos.canalblog.com/
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr