

# Cannelés chorizo cheddar (blanc)

Les cannelés c'est toujours bon. Mais pourquoi ne pas tenter cette fois-ci une version salée pour l'apéritif. Même si la préparation peut parfois être délicate, le résultat est vraiment très sympa !

**Pour 30 mini-cannelés** : 100g de chorizo – 100g de cheddar blanc – 50cl de lait entier – 60g de beurre doux – 1 œuf + 1 jaune – 100g de farine – Sel et poivre

Préchauffez votre four à 260°C (th 7/8)

Dans une casserole, versez votre lait et votre beurre (coupé en morceau) et laissez presque bouillir. Réservez au chaud.

Pendant ce temps, dans un saladier, battez votre œuf et votre jaune en ajoutant un peu de sel et de poivre. Ajoutez-y la farine tamisée. Versez à travers un tamis, le lait chaud tout en remuant votre pâte (un peu comme pour faire une crème anglaise). Si vous avez des grumeaux, n'hésitez pas à passer la préparation au mixer plongeant. La pâte doit être parfaitement lisse. Réservez.

Râpez votre cheddar bien froid. Coupez votre chorizo en petits morceaux. Ajoutez-les ensuite à votre pâte puis mélangez bien.

Beurrez vos moules à mini-cannelés (même s'ils sont en silicone). Versez la pâte au 2/3 de la hauteur.

Enfournez les moules pendant 10min à 260° puis continuez la cuisson à 200° pendant 1h. La première cuisson va croûter l'extérieur du cannelé et la cuisson longue fera un intérieur fondant.

Sortez le moule du four, laissez complètement refroidir avant de démouler.

A servez à l'apéritif.