

CANELÉS SALÉS

chorizo, parmesan & saumon, petits pois

RECETTE POUR 30 MINI CANELÉS

APPAREIL DE BASE

Lait ¼ Litre
Beurre 0,030 Kg
Farine 0,050 Kg
Œufs 2 Pièces
Sel, Poivre, Muscade PM

GARNITURE 1 (pour 15 pièces)

Chorizo 0,050 Kg
Parmesan 0,050 Kg

GARNITURE 2 (pour 15 pièces)

Saumon fumé 0,050 Kg
Petits pois surgelé 0,050 Kg
Emmental 0,050 Kg



PROGRESSION

- 1. Réaliser l'appareil.** Chauffer le lait avec le beurre. Blanchir les œufs entiers avec la farine. Verser le lait chaud + beurre sur l'appareil, mélanger énergiquement et assaisonner. Passer à la passette et réserver.
- 2. Garniture 1 :** Peler et tailler le chorizo en petits dés. Râper le parmesan à la « microplane ». Emplir les moules et verser l'appareil à hauteur.
- 3. Garniture 2 :** Tailler le saumon en petits dés. Râper l'emmental à la « microplane ». Emplir les moules avec le saumon, l'emmental et les petits pois surgelés. Verser l'appareil à hauteur.
- 4. Cuisson :** Préchauffer le four à 200°C. À température enfourner à 200°C pendant 22 minutes. Fin de cuisson, laisser reposer 15 minutes et démouler les canelés.



Les conseils du chef :

Vous pouvez surmonter les canelés d'une petite crème fouettée au mascarpone ou au chèvre par exemple. Déposer dessus des herbes, des œufs de saumon ou de lump.
Vous pouvez également jouer avec les garnitures suivant vos envies et les saisons. Incorporez également des épices et herbes diverses.