

# 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.*