

## Petits canelés au roquefort



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Pour plus de croquant, ajoutez des cerneaux de noix.*

### Ingrédients

- 100 g de roquefort
- 100 g de farine
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 60 g de beurre
- 50 cl de lait
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 240°C, thermostat 8.
- 2 Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le beurre. Réservez.
- 3 Dans un saladier, mélangez l'œuf entier et le jaune. Fouettez bien. Salez, poivrez et versez la farine.
- 4 Mixez le tout afin d'obtenir une crème homogène.
- 5 Incorporez ensuite le mélange lait-beurre en continuant de mixer.
- 6 Ajoutez enfin le Roquefort en morceaux et remuez de nouveau.
- 7 Répartissez la préparation dans des moules à canelés au 3/4 et enfournez 35 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

