

# Canelés au chorizo et comté

✂ Préparation 20 mn | 🍳 Cuisson

30 mn | ⌚ Temps Total 50 mn

## Ingédients / pour 6 personnes

Pour 30 mini canelés :

100 g de chorizo  
100 g de comté  
50 cl de lait  
60 g de beurre  
1 œuf + 1 jaune  
100 g de farine  
Sel et poivre



## PRÉPARATION / Canelés au chorizo et comté

- 1 Verser le lait dans une casserole, ajouter le beurre et faire bouillir.
- 2 Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
- 3 Dans un saladier, battre l'œuf et 1 jaune, saler et poivrer, incorporer la farine. Verser le lait en plusieurs fois et mélanger. Passer le tout au mixeur pour obtenir une pâte lisse.
- 4 Couper le chorizo en très petits cubes et râper le comté. Les ajouter à la pâte.

### *Pour finir*

Verser la pâte dans les moules à canelés et faire cuire 30 minutes.