

Bienvenue chez Christhummm

~~ Minis Cannelés Salés ~~

*Échalotes
poivrons
et
tomates séchées*



- 1 grosse échalote
 - 80 grs de poivrons
 - 30 grs de tomates séchées
 - 40 grs de beurre fondu
 - 2 œufs
 - 65 grs de lait
 - 20 grs de crème
 - 100 grs de farine
 - 10 grs levure
 - 20 grs de parmesan
 - sel, poivre
 - piment (selon les goûts)
- Couper finement l'échalote et le poivron
 - faire revenir quelques minutes à feu doux dans l'huile d'olive
 - mélanger le beurre fondu et les œufs
 - ajouter le lait et la crème
 - puis la farine avec la levure et le parmesan
 - saler, poivrer (piment)
 - incorporer le mélange poivron ainsi que les tomates confites coupées en petits morceaux
 - remplir les empreintes
 - cuire four 180° pendant 20/25 mn selon les fours