

Cannelés au Pesto et au Parmesan

Ingrédients

Pour 30 mini cannelés:

3 œufs

120 g de farine

5 g de bicarbonate de soude (levure chimique)

20 cL de lait

80 g de pesto

80 g de fromage : mélange de cheddar et parmesan

1 mozzarella

Préparation

1. Préchauffer le four à 210 °C.
2. Battre les œufs en omelette, ajouter la farine et la levure.
3. Ajouter le pesto et le lait, et bien mélanger pour éliminer les grumeaux.
4. Incorporer le fromage à l'appareil.
5. Remplir les moules à cannelés aux deux-tiers.
6. Couper la mozzarella en petits morceaux, et en déposer dans chaque empreinte.
7. Enfourner pour 18 minutes. Attendre 10 minutes avant de démouler (sinon les cannelés risquent de se déchirer)

La pâte pour ces cannelés peut se faire la veille, ils n'en seront que meilleurs après une nuit de repos au frigo.