

Mini cannelés aux lardons

<p>Préparation 5mn cuisson 45mn 6 personnes (ou 30 mini cannelés)</p>	<p>Ingrédients : 1 œuf + 2 jaunes d'œufs 50 g de beurre 70g de farine 100 g de lardons fumés 1 pincée de sel 300g de lait entier</p>
<p>Faire chauffer le lait avec le beurre dans une casserole. Le but n'est pas de le faire bouillir mais de le chauffer pour que le beurre soit fondu. Dans un cul de poule fouettez l'œuf et les jaunes. Ajouter la farine petit à petit et la pincée de sel et bien mélanger au fouet. Ajoutez une petite partie du lait chaud pour délayer et fouettez vivement pour éviter les grumeaux. Ajoutez le reste du lait et bien mélanger.</p> <p><i>OPTIONNEL réserver au frigo pendant 12 h (la veille au soir par exemple) : j'ai essayé avec les 12h d'attente et sans les 12h, et je préfère sans attente.</i></p> <p>Préchauffer le four à 240° Répartir les lardons dans les empreintes (un ou 2 lardons) et verser la pâte à cannelé jusqu'à 0,5cm du bord. Cuire 10mn à 240° puis 35 min à 180° Sortir du four et attendre 5 min avant de démouler.</p>	