



Cannelés au fromage frais



Préparation
20 min



Cuisson
12 min

INGREDIENTS

- 70 gr de chapelure de pain
- 3 oeufs
- 150 gr de fromage frais
- 20 cl de lait
- 40 gr de beurre demi-sel
- Ciboulette ciselée
- Persil ciselé
- Une pincée de sel
- Une pincée de poivre
- Purée de tomate

USTENSILES

- 1 cuillère en bois
- 1 four
- 1 moule à cannelés

PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure
- 02 Faites fondre le lait et le beurre dans une casserole et laissez ensuite hors du feu
- 03 Mélangez la chapelure de pain, le sel et le poivre
- 04 Incorporez les oeufs, le mélange beurre-lait et le fromage frais. Mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- 05 Ajoutez la ciboulette ciselée et le persil ciselé et mélangez bien le tout et un petit peu de purée de tomate.
- 06 Versez la pâte à plus de la moitié dans les moules à cannelés et faites cuire durant 20 à 25 min à 180°C

Astuce anti-gaspi du mois

Ne jetez plus vos coquilles d'oeufs, placez-les au pied de vos plantes afin d'empêcher les escargots, limaces.. d'abîmer vos belles plantes.



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr