

Cannelés au st nectaire

4 personnes
Préparation 15 mn
Cuisson 30 mn

Ingrédients

150 g de Saint-Nectaire • 300 g de lait • 50 g de
beurre • 2 œufs • 200 g de farine • 1 cc rase de levure
chimique • Ciboulette • Sel, poivre

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le Saint-
Nectaire et le beurre dans 100 g de lait.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure
chimique.

Casser les œufs au centre et mélanger au fouet tout
en ajoutant le restant de lait froid.

Ajouter le Saint-Nectaire fondu tiède et mélanger.
Assaisonner et ajouter la ciboulette finement hachée.

Remplir au 3/4 12 moules à cannelés.

Faire cuire pendant 25 à 30 mn.