

Cannelés chorizo-parmesan

Hello les gourmands,

Vous avez aimé les madeleines au Kiri? Alors vous allez adorer cette nouvelle recette de muffins salés, c'est certain! :-)

Je les ai réalisés dans un moule à cannelés pour leur donner une forme originale. ;-)

Voici de jolis cannelés au chorizo et parmesan. Une recette parfaite pour les apéros dinatoires ou même en entrée avec une petite salade mêlée.



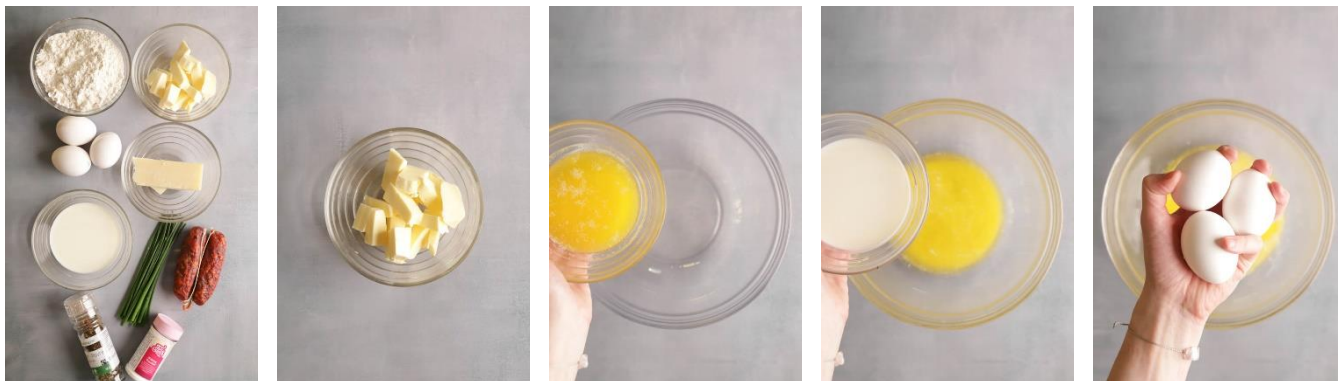
Pour réaliser **12 cannelés**, il vous faudra :

- 90gr de beurre
- 120gr de lait
- 3 œufs
- 200gr de farine
- 10gr de poudre à lever
- 100gr de parmesan
- 10gr de ciboulette
- 150gr de chorizo doux
- 4 tours de moulin à poivre

C'est parti pour la recette!

Commencez par faire fondre **90gr de beurre** au micro-ondes pendant **1 minute à 600Watt**.

Le beurre doit être totalement fondu. Si cela n'est pas le cas, remplacez-le au micro-ondes quelques secondes. Versez-le dans un grand bol et ajoutez-y **120gr de lait**. Cassez **3 œufs** dans le beurre et le lait.



Mélangez énergiquement le beurre, le lait et les œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir **un mélange bien homogène**.

Dans un tamis, versez **200gr de farine** et tamisez-la dans le mélange précédent. Je vous conseille vraiment de la tamiser afin de ne pas avoir de grumeaux dans la pâte.

Ajoutez encore **10gr de poudre à lever**.



Pour peser précisément la poudre à lever, aidez-vous de la cuillère balance. C'est l'ustensile à avoir dans sa cuisine! Personnellement je l'adore et l'utilise dans quasiment toutes mes recettes. ;-)

Mélangez le tout au fouet afin d'obtenir **une préparation bien lisse**.

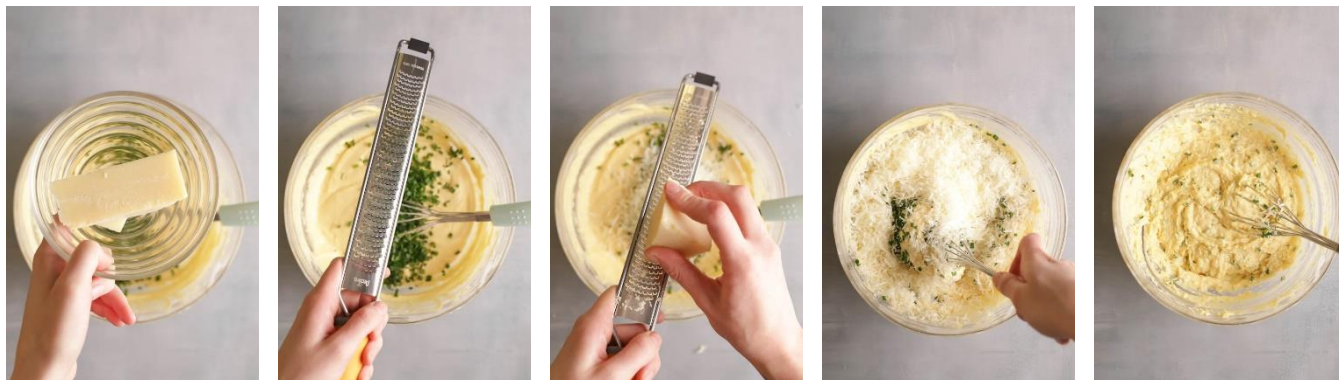
A l'aide d'une paire de ciseaux, ciselez **10gr de ciboulette** directement dans la pâte.



Pour cette recette, j'ai pris un morceau de parmesan que j'ai râpé à l'aide de **notre râpe en acier**. Celle-ci est vraiment géniale que ce soit pour du sucré ou du salé.

Râpez **100gr de parmesan**. Vous pouvez aussi très bien mettre du parmesan déjà râpé. ;-)

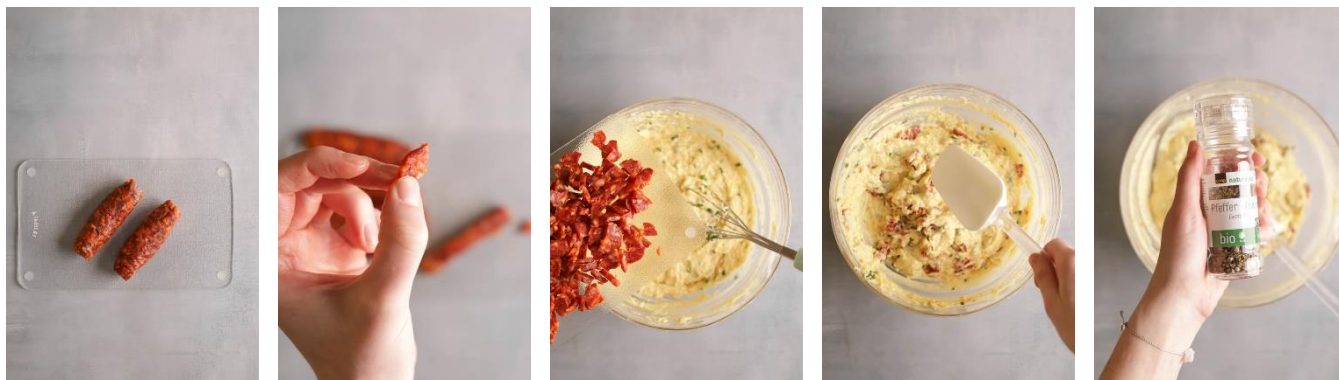
Une fois le parmesan ajouté à la préparation, mélangez bien à l'aide du **fouet** afin d'intégrer tout le parmesan dans la masse.



Maintenant nous allons ajouter le chorizo. J'ai pris du chorizo doux, car personnellement je n'aime pas quand ça pique trop. ;-P Vous pouvez aussi y mettre du chorizo piquant sans problème si vous aimez ça. ;-)

Coupez **150gr de chorizo en morceaux fins** et ajoutez-le à la préparation. Mélangez bien à l'aide d'une **maryse** cette fois-ci. Cela évitera que les morceaux de chorizo se coincent au milieu du fouet. ;-)

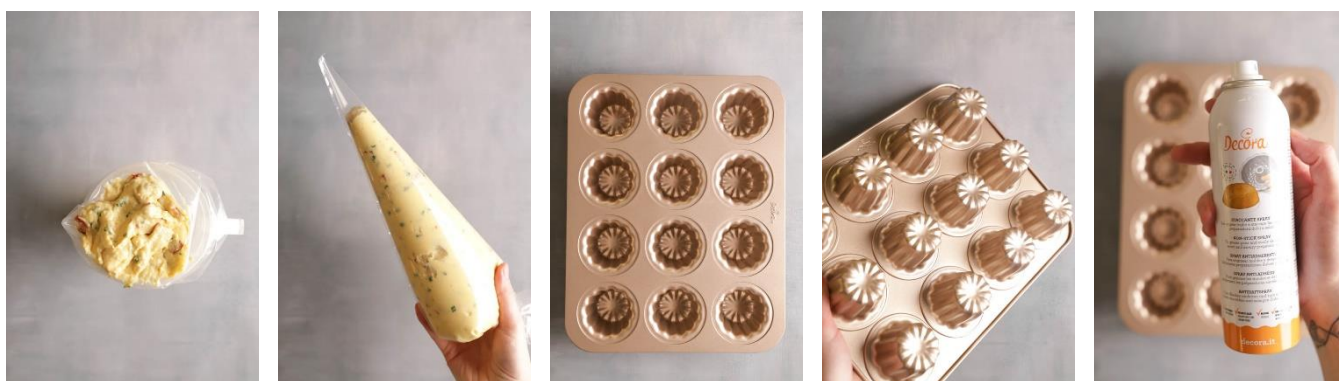
Pour finir, ajoutez **4 tours de moulin à poivre** et mélangez à nouveau. Voilà notre masse est prête.



Versez la pâte dans une **grande poche à douille**. Aidez-vous d'un **grand pichet** afin de remplir proprement votre poche. Préchauffez le four à **180°C chaleur tournante**.

Pour cette recette, j'ai utilisé **un moule à cannelés** pour changer des traditionnels muffins ou madeleines salés.

Afin que rien ne colle lors du démoulage, **giclez chaque cavité** du moule de **spray de démoulage**.



Coupez le bout de la poche à douille à l'aide d'une paire de ciseaux. Faites un trou assez gros afin que les morceaux de chorizo puissent passer.

Remplissez **chaque cavité au 3/4** avec la poche à douille.

Enfournez pendant **20 minutes au milieu du four préchauffé**. Voilà, nos cannelés ont bien gonflé et sont bien dorés.

Laissez-les refroidir environ **30 minutes à température ambiante avant de les démouler**.

Après 30 minutes, démoulez-les sur une grille de refroidissement afin qu'ils finissent de refroidir totalement.

Nos cannelés ont bien gonflé et c'était le but pour qu'ils soient bien aérés et moelleux.

Pour obtenir un visuel de vrais cannelés et pour qu'ils tiennent bien droit au moment où vous les présenterez, je vous conseille de couper la partie gonflée du cannelé avec un couteau.

Dégustez les chutes, vous verrez elles ne vont pas faire long. ;-)



Voilà nos cannelés sont terminés. Ils se garderont **2 jours** dans une boîte bien fermée.

J'espère que cette nouvelle recette salée vous plaira et que vous la testerez pour vos prochains apéros! :-)

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands.

Sophie

