

CANNELES CHORIZO BEAUFORT

Préparation : 15mn Cuisson : 45mn Facile Pas cher
Entrée ou Apéro

Pour 4 personnes

- 100g de chorizo 130g de beaufort 50cl de lait 60g de beurre
 - 1 œuf 1 jaune d'œuf 100g de farine Sel
- Poivre

Technique

1-Verser le lait dans une casserole, ajouter le beurre et faire bouillir

Préchauffer le four à 210° (th 7)

2- dans un saladier, battre l'œuf et le jaune d'œuf, saler et poivrer . Incorporer la farine et mélanger. Verser le lait chaud en plusieurs fois et mélanger à nouveau. Mixer le tout

3-Couper le chorizo en petits morceaux et le beaufort en lamelles. Les ajouter à la pâte, bien mélanger

4-Verser la pâte dans les moules à cannelés et enfourner pendant 45mn

5-Servir tièdes ou froids avec une salade (type mesclun)

CHAUSSENS AUX POMMES ET CAMEMBERT

Préparation : 20mn Cuisson : 15mn Facile Economique
Entrée ou Apéro

Pour 4 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée 1/2 pomme 1/4 de camembert
- 1 jaune d'œuf

Technique

1-Peler la pomme et la couper en petits dés. Couper le camembert en petits morceaux

2-Dérouler la pâte feuilletée. A l'aide d'un emporte-pièces ou d'un verre, découper des cercles

3-Garnir de morceaux de fromage et de pommes. Plier en 2 afin de former de petits chaussons ; souder les bords avec de l'eau. Dorer avec le jaune d'œuf

4-Mettre au four à 180° (th6) pendant environ 15mn jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés

5-Servir chaud

MINI -CREME CATALANE

Préparation : 15mn Cuisson : 25mn Facile Economique
Dessert

Pour 4 personnes

- 50cl de lait (ou 1/2l)
- 1 bâton de cannelle
- 1 citron
- 3 jaunes d'œufs
- 125g de sucre cristallisé
- 25g de fécule de maïs
- 10cl (ou 1/10l) de lait froid
- Cassonade
-

Technique

1-Laver le citron et prélever le zeste ;

2-Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le zeste et la cannelle

3-Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

4-Verser doucement le lait chaud filtré dans le saladier et bien remuer.

5-Diluer la fécule dans le lait froid et l'ajouter au mélange encore chaud Verser dans une casserole et faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe

6-répartir dans des mini contenants à bord pas trop haut et laisser refroidir

7-Avant de servir, préchauffer le four en position grill à 150° (th 5) saupoudrer les crèmes de cassonade et passer les ramequins sous le grill bien chaud. Laisser caraméliser et servir immédiatement ou utiliser un chalumeau