

## CANNELES CHORIZO

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
2. Préchauffer le four à 210° (th 7)
3. 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
4. Couper le chorizo en petits morceaux et le beaufort en lamelles. Les ajouter à la pâte, bien mélanger
5. Verser la pâte dans les moules à cannelés et enfourner pendant 45mn
6. Servir tièdes ou froids avec une salade (type mesclun)

## Cheese Cake

Préparation : 20mn - cuisson : 50mn - **Plat** : Dessert

### **Ingrédients pour 8 personnes**

- 250g de spéculos
- 150g de beurre
- 500g de mascarpone
- 250g de crème fraîche
- 150g de sucre
- 2 c à s de farine
- 2 œufs
- 1 c à c de muscade
- 1 c à s de vanille liquide

### **Technique**

- 1- Sortir le beurre longtemps à l'avance pour qu'il soit mou. Emietter les spéculos et mélanger avec le beurre et la muscade.
- 2- Mettre un papier cuisson au fond du plat et bien aplatir la préparation au fond pour former une pâte, puis mettre au frigo.
- 3- Pendant ce temps, battre le mascarpone, le sucre, la farine, les œufs, la crème et la vanille.
- 4- Sortir le plat du frigo et étaler la préparation sur la pâte.
- 5- Mettre le tout au four à 180° pendant 50mn.
- 6- Laisser refroidir.

