



Marque
Savoie



Canelés à l'Abondance

55min

8 pers.

Pour 16 petits canelés :
• 25 cl de lait • 50 g de farine
• 30 g de beurre • 150 g d'Abondance écroûté
• 1 œuf • 1 jaune d'œuf • Sel • Poivre

- 🕒 Faites bouillir le lait et le beurre.
- 🕒 Dans un saladier, mélangez l'œuf et le jaune d'œuf, fouettez et ajoutez le sel, le poivre et la farine. Mélangez.
- 🕒 Ajoutez le fromage et mixez le tout pour obtenir une crème homogène. Incorporez le mélange lait-beurre en continuant de mixer.
- 🕒 Répartissez dans des moules à canelés en les remplissant au 3/4. Faites cuire 15 minutes à 250 °C, puis 40 minutes à 175 °C.