



APÉRITIF

CANNELÉS SAUCISSON ET EMMENTAL



FACILE



4 PERSONNES
ENVIRON 12 CANNELÉS



25 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 1 paquet de Just'un Délice Mini
- 55g d'emmental
- 35g de beurre
- 50g de farine
- 250g de lait
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre



PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 200°C (Th. 6)

Faites fondre le beurre. Ajoutez ensuite le lait et laissez tiédir 10 min.

Coupez les mini Just'un Délice et l'emmental. Mixez-les. Ajoutez ensuite la farine, l'œuf, le jaune d'œuf, salez et poivez selon votre goût. Mixez l'ensemble.

Incluez tout doucement le mélange beurre-lait et mélangez le tout.

Remplissez vos moules cannelés (environ 2/3) et laissez cuire 30 min (temps de cuisson peut légèrement varier en fonction des moules).

Laissez enfin reposer quelques minutes avant de démouler.