



Les Jardiniers du Val d'Authion

Cannelés à la tomates confite ,Basilic et feta

Ingrédients pour environ 60 mini cannelés :

environ 20 feuilles de Basilic selon la grandeur

100gr de tomates confites

50gr de feta

60gr de gruyère râpé

50cl de lait

60 gr de beurre

2 œufs + 2 jaunes

150gr de farine

sel/poivre

Marche à suivre :

faire fondre le beurre dans le lait

allumer le four à 210° où th 7

battre les œufs avec sel et poivre y incorporer la farine. Verser le lait (*il peut être tiède mais pas brûlant*) et mélanger.

Ajouter le Basilic ciselé, la tomate confite coupée en tout petit morceau, la feta écrasée à la fourchette.

Remplir les petits moules à cannelés en faisant attention de ne pas en mettre jusqu'au bord.

Mettre au four pendant environ 30mn (*attendre un peu pour les démouler*)

Déguster froid où chaud

(Cette recette peut se faire avec des courges spaghetti, du butternut, ou des courgettes râpées en même quantité que la tomate)