



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Cannelés à la tomate confite ,Basilic et féta

ingrédients :

environ 20 feuilles de Basilic selon la grandeur

100gr de tomates confites

100gr de feta

50cl de lait

60 gr de beurre

1 œuf + 1 jaune

100gr 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