



**LES SAVEURS  
D'OCCITANIE  
ZA D'OCCITANIE  
4 RUE JEAN  
MERMOZ  
11300 LIMOUX**

### **Cannelés aux tomates séchées**



### **Cannelés tomates séchées**

### **Cannelés aux tomates séchées et parmesan**

100 gde beurre fondu

1 c à soupe d'huile d'olive

150 gde farine avec levure incorporée

3œufs

20g de gruyère rapé

60 gde parmesan râpé

50 gde tomates confites coupées en petits dés

50 g de noisettes concassées et torréfiées

½C. à café de sel

½c. à café de piment d'Espelette

Préchauffer le four à 210°.

Mélanger la farine et le parmesan avec les œufs battus en omelette, ajouter le beurre fondu refroidi et l'huile d'olive. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse

Incorporer le gruyère et les tomates confites coupées finement ainsi que les noisettes torréfiées.

Assaisonner avec le sel, le poivre et le piment d'Espelette.

Remplir les moules jusqu'aux 4/5 de leur hauteur.

Faire cuire pendant environ 15 mn, les "cannelés" doivent être dorés.

Laisser refroidir un peu avant de démouler. C'est prêt !

[Lien vers la fiche du produit](#)