



**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 g de beurre fondu

1 c à soupe d'huile d'olive

150 g de farine avec levure incorporée

3 œufs

20g de gruyère rapé

60 g de parmesan râpé

50 g de tomates confites coupées en petits dés

50 g de noisettes concassées et torréfiées

½ C. à café de sel

½ c. 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](#)