

CANNELÉS AUX PÉTALES DE TOMATES® CONFITES **(Recette inspirée de Marc PEYREY - www.marc-peyrey.com)**

Ingrédients :

25 cl de lait entier
30 g de beurre
1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
25 g de farine + 25 g de maïzena
1 tranche de jambon de 40 g
1/2 sachet de pétales de tomates® confites Marco
1 cuillère à soupe de poudre de tomates (facultatif)
30 g de gruyère râpé
QS sel et poivre kampok noir

Préchauffez votre four à 220°.

Dans un saladier, mettre la farine, la maïzena, l'œuf entier et le jaune d'œuf. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Faire tiédir le lait et y faire fondre le beurre, puis les rajouter dans le saladier.

Verser le tout dans le bol d'un mixeur, ajouter la tranche de jambon coupée en 4, les pétales de tomates® confites Marco et une poignée de gruyère râpé. Saler et poivrer, et mixer le tout pendant 1 minute.

Versez le contenu de la pâte obtenu dans les 15 moules à cannelés d'une plaque silicone en restant à 5 mm du bord.

Mettre à cuire dans le four pendant 40 minutes environ en surveillant bien la cuisson. Démouler dès la sortie du four et servir tiède.