



Les Jardiniers du Val d'Authion

Cannelés à la tomates confite ,Basilic et feta

Ingédients 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)