



CANNELES AU CURRY, A L'AIL ET AU PERSIL



Pour une quarantaine de mini cannelés :

100 g de beurre
4 œufs moyens
1 càs de persil haché
1 gousse d'ail râpée
1/2 càc de gingembre râpé
100 g de farine
50 cl de lait
Sel et poivre

La veille ou environ 2 heures avant de faire cuire les cannelés :

Porter à le lait à ébullition avec le persil, l'ail et le gingembre, enlever du feu et ajouter le beurre fondu. Dans une terrine, mélanger la farine, les œufs et le sel. Quand la pâte est lisse verser le lait chaud ; laisser refroidir et réserver au frais au minimum 1 heure, ou plus si vous voulez.

La cuisson :

Préchauffer le four à 210°.

Remplir vos moules à cannelés jusqu'au 2/3 de la hauteur en beurrant bien si vos moules ne sont pas en silicone.

Cuire 5 mn à 210°, puis abaisser le four à 150° pour environ 1 heure. Les cannelés doivent être dorés, mais pas trop colorés. Attendre un peu qu'ils refroidissent avant de les démouler.

Ils étaient moelleux et parfumés . Il n'en est pas resté.