



Cannelés salés au saumon et aneth, surmontés de Tête de Moine AOP

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 12 cannelés

Ingrédients

- 15 cl de lait
- 30 g de beurre
- 200 g de fromage frais
- 50 g de Tête de Moine AOP
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de farine
- 2 tranches de saumon fumé
- Aneth
- Poivre
- Rosettes de Tête de Moine AOP

1. Préchauffez le four à 200° th 6 -7. Faites fondre le beurre coupé en morceaux dans le lait. Dans un saladier, écrasez à la fourchette 200 g de fromage frais et ajoutez-y la Tête de Moine AOP râpée. Mélangez le tout.

2. Ajoutez les jaunes d'oeufs et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez la farine, et mélangez puis versez le mélange lait/beurre tiédi et mélangez au fouet pour éviter les grumeaux. Coupez le saumon fumé en très petits dés et ajoutez-les à la pâte.
3. Versez la pâte dans des moules à cannelés et cuire 35 minutes. Laissez refroidir et démoulez vos cannelés.
4. A servir avec une belle Rosette de Tête de Moine AOP.

© Les Fromages de Suisse