Mini cannelés au **Thon à la Tomate**





4 personnes | 10 min préparation | 40 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 80g d'Émietté de Thon à la tomate la belle-iloise
125 ml de lait entier
15 g de beurre demi-sel
1 jaune d'oeuf
25 g de farine
20 g de comté râpé
Ciboulette ciselée
Sel, poivre

Les étapes

1- Préchauffer le four à 220°C
2- Faire chauffer le lait à la casserole avec le beurre jusqu'à ce que celui-ci soit fondu
3- Mélanger le jaune d'œuf et la farine dans un saladier
4- Verser progressivement le lait tiède tout en remuant pour obtenir une pâte homogène
5- Ajouter l'Émietté de Thon à la Tomate, la ciboulette et le comté râpé
6- Saler et poivrer selon votre goût
7- Ajouter la préparation aux trois quarts des moules à cannelés
8- Cuire les mini-cannelés 10 min, puis baisser le four à 180 °C et poursuivre la cuisson pendant 30 à 35 min
9- Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler et de servir