

Recettes de cuisine amuse-bouche français

Canelés à l'emmental et curry

Ingrédients pour une vingtaine de canelés

- 2 bonnes cuillères à soupe d'amidon de maïs
- 15 cl de crème fraîche fluide
- 1 œuf
- 80 gr d'emmental râpé
- 3 cuillères à soupe de curry
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Préchauffer le four à 180°.

Mettre 2 grosses cuillères à soupe d'amidon de maïs dans un bol.

Ajouter 15 cl de crème fraîche fluide.

Ajouter un œuf.

Bien mélanger au fouet.

Verser 80 gr d'emmental râpé sur le mélange.

Mélanger.

Ajouter 3 cuillères à soupe de curry.

Saler et poivrer.

Bien mélanger.

Verser la préparation dans des empreintes à canelés.

Mettre au four 15 mn à 180°.

Aumenter le temps de cuisson si nécessaire.

Déguster tiède à l'apéro.