



CANNELES TRES ITALIENS



Pour une trentaine de petits cannelés:

- 100 g de beurre fondu et refroidi
- 4 càs d'huile d'olive
- 150 g de farine avec levure incorporée
- 3 œufs
- 50 g de scamorza en petits cubes (ou pecorino, ou cheddar ou mimolette)
- 30 g de parmesan râpé
- 50g de tomates confites coupées en petits dés
- 50 g de pignons torréfiés
- ½ càc de sel
- ½ càc de piment d'Espelette

Préchauffez votre four à 210°.

Mélanger la farine et le parmesan avec les œufs battus en omelette, ajouter le beurre fondu refroidi et l'huile d'olive. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Incorporer les dés de scamorza et de tomates confites ainsi que les pignons torréfiés. Assaisonner avec le sel, le poivre et le piment d'Espelette.

Faire cuire pendant environ 15 mn, les "cannelés" doivent être dorés. Laisser refroidir un peu avant de démouler.