

Cannelés au Foie Gras



Pour 16 mini-cannelés :

- 200g de foie gras cuit
- 50 cl de lait écrémé
- 100g de farine
- 2 œufs et 2 jaunes
- 50g de beurre
- 10 cl de Sauternes
- Sel

1) La veille :

Dans une casserole faire bouillir le lait et le beurre

Dans un saladier fouettez la farine, les œufs et le sel.

Puis versez d'un coup le lait bouillant sur la préparation, tout en remuant.

Laissez refroidir.

Puis versez le vin, couvrez le saladier d'un film alimentaire et mettre au frais une nuit.

2) Le lendemain :

Préchauffez le four th8 (250°C)

Coupez en dés le foie gras

Remplir les moules au 2/3 et mettre 1 ou 2 cubes de foie dans chaque moule

Enfournez pendant 5 minutes, puis baissez la température th6 (180°C) et laissez cuire 1 heure

Démoulez que quand les cannelés sont froids.

Bonne dégustation !