CANNELÉS AU BACON ET ALGUES

Ingrédients
60 g de farine
15 cl de lait
30 g de beurre
200 g de ricotta
2 jaunes d'œufs
Bacon
Mélanges d'algues (dulse, ulve, fucus, wakamé)
Poivre

Préparation :
Mélanger pour en faire une pâte homogène, la farine, le lait, le beurre, la ricotta et les jaunes d'œufs
Verser 1 cc de pâte dans des moules à cannelés (en silicone pour faciliter le démoulage)
Ajouter les algues et le bacon coupés en petits morceaux
Couvrir au 2/3 avec le reste de pâte

Cuisson :
25 mn dans un four préchauffé à 200° (th 6-7)

Remarque :
Si moules non siliconés, augmenter la durée de cuisson et couvrir d'une feuille de papier sulfurisé

Recette proposée par Beatrice
Troc-recette du 14 / 02 / 2018 à Trédarzec