 **Cannelés au chorizo**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/02/canneles-au-chorizo-p1080959-r.jpg) **Pour 28 mini Cannelés au chorizo**

**- 40 g de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo) **(1)  
- 250 ml de lait  
- 30 g de beurre  
- 50 g de farine  
- 1 œuf entier  
- 1 jaune d'œuf  
- 50 g de comté râpé  
- sel & poivre du moulin  
- 4 épices**

**empreintes à mini cannelés en silicone**  
**Préchauffage du four à 200°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire chauffer le lait avec le beurre, juste le temps de laisser fondre ce dernier.  
Laisser tiédir.  
Couper le chorizo en petits dés.  
Mettre la farine dans un petit saladier.  
Faire un puits et y déposer l'œuf entier et le jaune d'œuf.  
Fouetter à petite vitesse tout en ajoutant le lait tiède en filet.  
Ajouter le comté. Saler & poivrer légèrement et mélanger.  
Remplir les empreintes à mini-cannelés aux ¾.  
Répartir les dés de chorizo.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
Pour plus de facilité je les ai laissés durcir au congélateur, le démoulage se fait alors sans risque d'abimer les cannelés.  
Tout peut se faire à l'avance, il suffira de les laisser réchauffer quelques minutes à four doux avant de les servir.