 **Cannelés chorizo-parmesan**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/07/Cannel%C3%A9s-chorizo-parmesan-DSCN8826.jpg) **Pour 25 min cannelés**

**- 250 ml de lait  
- 30 g de beurre  
- 40 g de chorizo ♦  
- 60 g de parmesan râpé  
- 60 g de farine  
- 1 pincée de piment d'Espelette  
- 1 œuf entier + 1 jaune  
- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini cannelés (silicone pour moi)**  
**Préchauffage du four à 220°C (Chaleur tournante)**

Faire chauffer le lait avec le beurre jusqu’à ce que ce dernier soit fondu.  
Couper le chorizo en petits dés.  
Mettre la farine dans un petit saladier.  
Faire un puits et y mettre l'œuf entier et le jaune, remuer pour les incorporer.  
Verser le lait chaud et remuer;  
Ajouter enfin le chorizo et le parmesan.  
Mélanger rapidement au fouet.   
Ajouter le piment, saler et poivrer.  
Remplir les moules aux ¾ de leur hauteur.  
Enfourner pendant 5 min.  
Baisser la **température du four à 180°C** et laisser cuire encore pendant 20 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.  
Servir tièdes.