**Cannelés apéritif Beaufort-chorizo**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/canneles-aperitif-beaufort-chorizo-p1170829-r.jpg) **Pour 12 mini cannelés**

**- 100 g de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo)  
**- 500 g de lait**  
**- 60 g de beurre**  
**- 1 œuf entier + 1 jaune**   
**- 100 g de farine**  
**- 130 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **râpé (1)**  
**sel & poivre du moulin**

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

Retirer la peau du chorizo et le couper en petits dés.  
Mettre dans une casserole le lait et le beurre et porter à ébullition.  
Mélanger dans le bol du robot l'œuf entier et le jaune.  
Ajouter la farine et mélanger.  
Incorporer le lait en plusieurs fois tout en faisant tourner le robot.  
Ajouter le fromage et les dés de chorizo et mélanger à la spatule.  
Saler et poivrer.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de démouler délicatement.  
Déguster chaud ou tièdes.