

Cannelés au Pesto Rouge

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LAIT	50 cl
- PESTO ROUGE	160g
- BASILIC	1 c à soupe (séché)
- OEUF(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- FARINE	150g
- PARMESAN RÂPÉ	100g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, mélange le lait avec le pesto rouge.
- Ajoutez le basilic séché et les œufs/jaunes battus en omelette. Salez et poivrez.
- Intégrez, au fouet, la farine puis le parmesan râpé.
- Versez le mélange dans des moules à cannelés.
- Enfournez pour 35-40 minutes.
- Démoulez délicatement sur une grille.
- Dégustez tiède ou froid.



Remarque:

Pour 18 pièces