

Cannelés au saumon et au thym :



Pour environ 80 cannelés

Ingrédients :

- 200g de saumon sans peau (j'ai acheté au rayon surgelés) ;
- 1 petit bouquet de thym frais ;
- 2 œufs + 1 jaune ;
- 1l de lait ;
- 120g de beurre ;
- 200g de farine ;
- Baies roses pour la décoration (oups oubliées) ;
- Sel, poivre.

Préparation :

- Faire cuire le saumon à la vapeur 15mn. Émietter.
- Verser le lait dans une casserole avec le beurre en parcelles. Porter à ébullition.
- Verser la farine dans un saladier. Incorporer les œufs entiers puis le jaune en fouettant.
- Verser le lait chaud en mélangeant doucement. Laisser refroidir.
- Ajouter les miettes de saumon et un brin de thym effeuillé. Saler et poivrer.
- Réserver au frais au moins 30mn.
- Préchauffer le four à 210° (th.7).
- Humidifier l'intérieur des moules à cannelés. Remplir de pâte bien froide à mi-hauteur .
- Enfourner et faire cuire 30mn.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Disposer dans un plat. Parsemer de baies roses concassées et décorer de brins de thym.

