

# **CANNELÉS AUX PÉTALES DE TOMATES® CONFITES**

(Recette de Marc PEYREY - [www.marc-peyre.com](http://www.marc-peyre.com))

## **Ingrédients pour 15 moules :**

25 cl de lait entier  
30 g de beurre  
1 œuf entier + 1 jaune d'œuf  
25 g de farine + 25 g de maïzena  
1 tranche de jambon blanc de 40 g  
1/2 sachet de pétales de tomates® confites Marco  
1 cuillère à soupe de poudre de tomates (facultatif)  
30 g de gruyère râpé  
QS sel et poivre "kampok noir"

Préchauffez votre four à 230°.

Dans un saladier, mettre la farine, la maïzena, l'œuf entier et le jaune d'œuf. Bien mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Faire tiédir le lait et y faire fondre le beurre, puis rajouter ce mélange dans le saladier. Mélanger à nouveau.

Verser le tout dans le bol d'un mixeur, ajouter la tranche de jambon blanc coupée en 4, les pétales de tomates® confites Marco et la poignée de gruyère râpé. Saler et poivrer, et mixer bien le tout pendant 1 minute.

Répartir le contenu de la pâte obtenue dans les 15 moules à cannelés d'une plaque silicone en restant à 5 mm du bord.

Mettre à cuire dans le four ramené à 220° pendant 40 minutes environ en surveillant bien la cuisson.

Démouler dès la sortie du four et servir tiède.