

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Cannelés au romarin et huile d'olive



Ingrédients (pour une douzaine de cannelés) :

- 200 g de farine
- 130 g de cassonade
- 1 cc de bicarbonate
- 1/2 cc de sel
- 2 oeufs
- 70ml de lait
- 110 ml d'huile d'olive de bonne qualité
- 2 branches de romarin

Réalisation :

- Préchauffez le four à 210°C
- Hachez les feuilles de romarin très finement
- Mélangez la farine, le bicarbonate et le sel dans un bol à pâtisserie
- Dans un autre bol, mélangez les oeufs, le lait et l'huile d'olive énergiquement
- Réunissez les 2 bols et mélangez en ajoutant le romarin
- Versez dans les moules à cannelés en silicone (ou tout autre forme de votre choix) au 2/3
- Enfournes pour 18 mn
- Démoulez et laissez refroidir