MINI CANNELES AU ROQUEFORT



**Ingrédients :**

. 30 cl de lait

. 40 g de beurre demi-sel

. 3 œufs

. 120 g de farine

. 150 g de roquefort

. ½ sachet de levure chimique

. sel et poivre du moulin

**Recette :**

Préchauffer le four th.6 (180°).

Faire bouillir le lait avec le beurre salé.

Fouetter les œufs dans un saladier.

Ajouter la farine puis le roquefort grossièrement écrasé et mélanger vivement.

Saler et poivrer.

Versez le lait chaud sur la préparation sans cesser de fouetter.

Remplir des moules à cannelés aux 3/4 et enfourner pour 30 mn.

Démouler et déguster tiède ou froid.

**Astuce :**

On peut rajouter des noix concassées aux ingrédients.

Attention : ça peut déborder durant la cuisson. Penser à mettre du papier sulfurisé sur la grille du four au cas où...