

# CANNELÉS AU ROCAMADOUR

---

préparation  
15 minutes

cuisson  
5 minutes

pour 10 gros ou  
30 petits cannelés

2 Rocamadour  
60g de lardons  
25g de beurre  
25cl de lait  
2 œufs  
75g de farine  
1 cuillère à café  
de miel

---

*Recette proposée  
par les Fromages de  
Chèvre.*

**Faites bouillir** le lait avec le beurre, faites-y fondre un Rocamadour et mélangez.

**Faites griller** les lardons.

Dans un plat, **mélangez la farine** avec les œufs et ajoutez le mélange lait, beurre, Rocamadour.

**Ajoutez le second Rocamadour** coupé en petits cubes, les lardons et le miel.

**Versez** l'appareil dans des moules à cannelés (ne remplir qu'au 3/4) et **enfournez** 50 minutes à 200°C.

Laissez tiédir et servez.

