

Mini-cannelés pour apéritif

Pour 36 environ

1 boîte de thon 200gr environ (saumon ou crabe)

3 œufs

20 Cl de crème liquide semi-épaisse

80 grs de gruyère râpé

Persil ,sel,poivre,muscade

Égoutter le poisson ,émietter.

Battre les œufs,ajouter la crème ,le gruyère ,persil .

Ajouter les miettes de poisson assaisonner.

Remplir les mini moules à 3/4 .

Cuire environ 10 mn à 200°

Bon appétit et bonnes fêtes de fin d'année