

# Cannelés salés au pesto

Pour 50 petit cannelés :

## Ingrédients:

- 1 pot de pesto
- 150 g de parmesan
- 150 g de farine
- 1 œuf + 2 jaunes
- 50 cl de lait
- 3 c.a.soupe d'huile d'olive
- sel et poivre



## Préparation:

Préchauffez votre four à 180°C

Délayer le pesto et l'huile dans le lait.

Dans un autre saladier mélanger la farine, l'œuf et les deux jaunes.  
Salez , poivrez.

Puis ajouter le mélange pesto, huile et lait (ne vous inquiétez pas si c'est très liquide, c'est normal)

Pour finir ajouter le parmesan râpé en petit morceaux.

Versez la préparation dans les moules à cannelé et enfournez 40min.

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler!