

# Mini cannelés au jambon fumé

Emp. Mini cannelés Flexipat®  
Tornado®

## Ingrédients pour 30 mini-cannelés:

- 140 g de tranches de jambon fumé
- 2 œufs
- 40 g de moutarde au basilic
- 140 g de ricotta
- 80 g d'huile d'olives
- Poivre 5 baies du moulin
- 4 g de levure chimique
- 160 g de farine T55



Préchauffer le four à 210°C (th. 7).

Placer les empreintes MINI CANNELÉS sur la plaque perforée.

Hacher le jambon fumé au Tornado® en 2 fois.

Dans le cul de poule, battre les œufs avec la moutarde au basilic au fouet.

Ajouter la ricotta, l'huile d'olives. Poivrer et battre à nouveau.

Ajouter la farine et la levure tamisées. Mélanger.

Ajouter le jambon fumé haché. Mélanger.

Transvaser dans la poche à douille jetable ( sans douille).

Dresser dans les empreintes à la poche à douilles.

Passer un coup de mini spatule inox.

Cuire 30 minutes à 210°C.

Attendre 5 min avant de démouler.

Je les mets sur un pique en bois à brochette pour la présentation.

A déguster tièdes.

Recette Salée

**Autour de ma table© by Cachou66**

<http://www.autourdematable.com/>