

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/>